LG Electronics Monterrey, México S.A. de C.V.

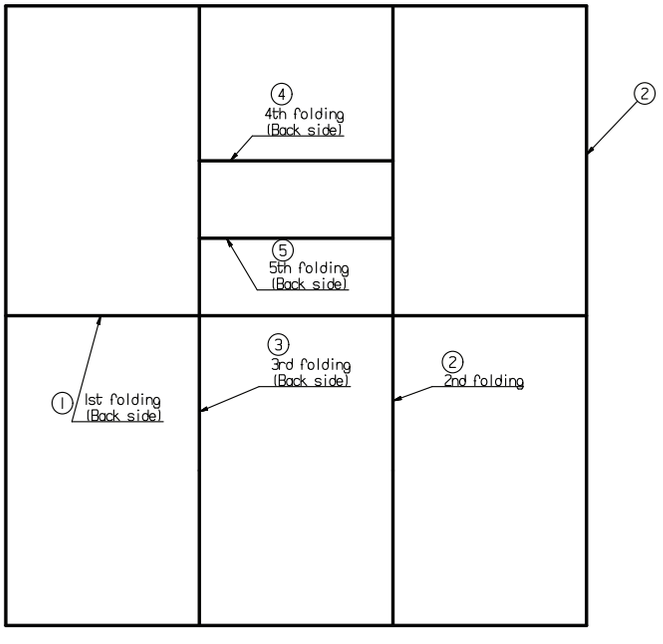
PART NUMBER: MFL33029613 **DATE: July 9th, 2012**

DESCRIPTION: OWNER'S MANUAL	Part No. **MFL33029613**
MODEL DESCRIPTION:	
Product: **Gas(Single)**	Project: **PMG Model**
Brand: **LG**	Customer: **LGEUS**
PRINTING SPECIFICATION:	
1. Trim Size (mm): **182 (W), 257 (H)**	**4.** Printing Method: **Off Set**
2. Printing Color: **Black**	**5**. Bindery Type: **Saddle Stitch**
3. Paper Type:	**6.** Language: **English & Spanish**
- Cover: **Bond Paper 63 gr.**	**7.** Number of Pages: **76**
- Content: **Bond Paper 63 gr.**	**8.** Number of Sheets: **38**
NOTES:	

1. The part should not contain prohibited substances (Pb, Cd, Hg, Cr+6, PBB, PBDE) and should comply with standard LG (61)-A-9101.

2. Folding procedure must be according to the order that shows below and it should be seen front (Printing side of P/N), 1 -> 2 -> 3 -> 4 -> 5.

The specification must be the same according to First Parts Approval (FPA).
Quality must not be modified.



Folding Procedure.

LG
Life's Good

ENGLISH
ESPAÑOL

USER'S GUIDE

GAS RANGE

Please read this manual carefully before operating your range and retain it for future reference.

LRG3021ST

MFL33029613

www.lg.com

CONTENTS

1

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

3 Basic Safety Precautions
3 What to Do if You Smell Gas
3~4 Anti-Tip Device
4~8 Safety Instructions

2

OPERATING INSTRUCTIONS

9 Parts and Features
10~11 Using the Gas Surface Burners
12 Control Panel
13~16 Using the Oven
17 Using the Clock and Timer
18~19 Using the Timed Baking Features
20~21 Special Features of Your Oven Control
22~23 Using the Self-Cleaning Oven

3

CARE AND CLEANING

24 Care and Cleaning
25 Burner Caps and Heads
26 Burner Grates
26 Cooktop Surface
27 Stainless Steel Surfaces
27 Oven Air Vents
27 Control Panel
27 Front Manifold Panel and Knobs
28 Oven Door
29 Oven Bottom
30 Oven Racks
30 Oven Light Replacement
31 Removing and Replacing the Storage Drawer

4

TROUBLESHOOTING

32~35 Before Calling for Service

5

WARRANTY

36 LG Gas Range Limited Warranty
36 Product Registration Information

THANK YOU!

Congratulations on your purchase and welcome to the LG family. Your new LG Gas Range combines precision cooking features with simple operation and stylish design. By following the operating and care instructions in this manual, your range will provide you with many years of reliable service.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the range. This guide do not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

This guide contains many important safety messages. Always read and obey all safety messages.
After reading this manual, please keep it in an easily accessible location.
⚠ This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can result in property damage and/or serious bodily harm or death.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word WARNING or CAUTION. These words mean:

⚠ **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or death.

⚠ **CAUTION** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

• DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

• Open windows.
• DO NOT try to light any appliance.
• DO NOT touch any electrical switch.
• DO NOT use any phone in your building.
• Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
• If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING

• ALL RANGES CAN TIP
• INJURY TO PERSONS COULD RESULT
• INSTALL THE ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH YOUR RANGE
• SEE THE INSTALLATION SECTION

CERTIFIED ®

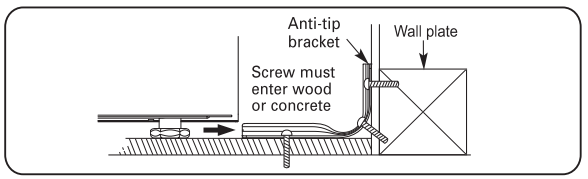
DESIGN CERTIFIED ®

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ANTI-TIP DEVICE (continued)

- **DO NOT step or sit on the door. Install the Anti-Tip Bracket packed with range.**

- The range could be tipped and injury might result from spilled hot liquid, food, or the range itself.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall.



- To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured by properly installing anti-tip devices.
- To check that the anti-tip bracket is properly installed: Grasp the top rear edge of the range back guard and carefully attempt to tilt it forward. Verify that the anti-tip devices are engaged.
- Warming drawer or Storage drawer : Remove drawer and visually inspect that the rear leveling leg is fully inserted into the anti-tip bracket.
- Refer to the installation manual for proper anti-tip bracket installation.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the imperfect combustion of natural or LP gas.

Correctly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize imperfect combustion. Exposure to these substances can be minimized by opening windows or using a ventilation fan or hood.

SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Make sure your range is properly installed and grounded by a qualified installer, according to the installation instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this range.
- To prevent fire hazard or electrical shock, **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove the grounding prong from the electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.
- To prevent poor air circulation, place the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations.
- **DO NOT** attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically mentioned in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- To prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite, make sure all packaging materials are removed from the range before operating it.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS (continued)

- Make sure your range is properly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the installation instructions.

⚠ WARNING: These adjustments must be done by a qualified service technician according to the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- After using your range for a long time, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.
  Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.

⚠ CAUTION: Items of interest to children should not be placed in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **DO NOT** leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- **DO NOT** let anyone climb, stand or hang on the oven door, warming drawer or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.

⚠ WARNING: **NEVER** use your range as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- **NEVER** wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items placed in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **DO NOT** place flammable materials in an oven, a warming drawer or near a cooktop.
- **DO NOT** place or use combustible materials such as gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **DO NOT** allow cooking grease or other flammable materials in or near the range.
- **DO NOT** use water on grease fires. Never touch a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
  A grease fire can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
  Flame in the upper oven or lower oven drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT** use the oven or the drawer for storage.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them.
- **NEVER** block the vents (air holes) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.
- Leak testing of the appliance shall be conducted according to the manufacturer's instructions.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SURFACE BURNERS

⚠ WARNING:

- If the top burner flame goes out, gas is still flowing to the burner until the knob is turned to the "OFF" position. Do not leave the burners "ON" unattended.
- **Use proper pan size - DO NOT** use pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- **NEVER** leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Always turn knob to the **"LITE"** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Control the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth Instead of a pot holder.
- If using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To prevent burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **NEVER** place any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- If frying combinations of oils and fats stir together before heating.
- Use a deep fat thermometer if possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **DO NOT** flame foods on the cooktop.
- **DO NOT** use a wok on the surface burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or moisture on foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **NEVER** try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **DO NOT** place plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To prevent burns, always be sure that the controls for all burners are at the **"OFF"** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn knob to the **"OFF"** position before removing cookware.
- **DO NOT** lift the cooktop. Lifting the cooktop can cause damage and improper operation of the range.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and catch on fire.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F.

To protect against foodborne illness, cook them to these temperatures.

SELF-CLEANING OVEN

- Make sure to wipe off excess spillage before self-cleaning operation.
- **DO NOT** use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Oven racks and accessories should be removed from the oven before self clean is started. Also remove any items placed in the bottom drawer before starting a self clean cycle.
- Clean only parts listed in this manual.
- **DO NOT** clean the door gasket. The door gasket is necessary for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the range off and disconnect the power supply. Let it serviced by a qualified technician.

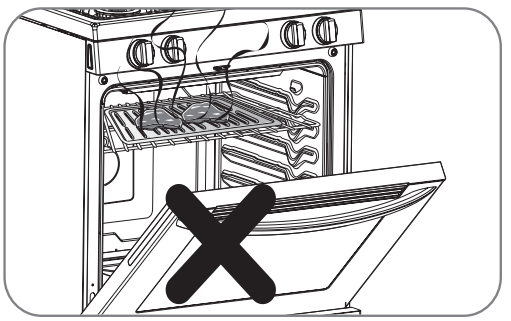
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

OVEN

When opening the door of a hot oven, stand away from the range. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

⚠ WARNING: **NEVER** block any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **DO NOT** heat closed food containers.
  Pressure could increase and the container could burst, causing an injury.
- **DO NOT** use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual.
  Doing so could create a fire hazard or cause damage to the range.
- **DO NOT** use the oven for a storage area.
  Items stored in the oven can catch on fire.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Insert the oven racks in the desired position while the oven is cool.
- To prevent burns when removing food, slide racks out until the stop engages, then remove food items. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- When placing or removing griddle always wear oven mitts.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from the range after you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. To prevent excessive flare-ups, trim excess fat.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to minimize the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, press the **"CLEAR OFF"** pad, and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
- For safety and better cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.

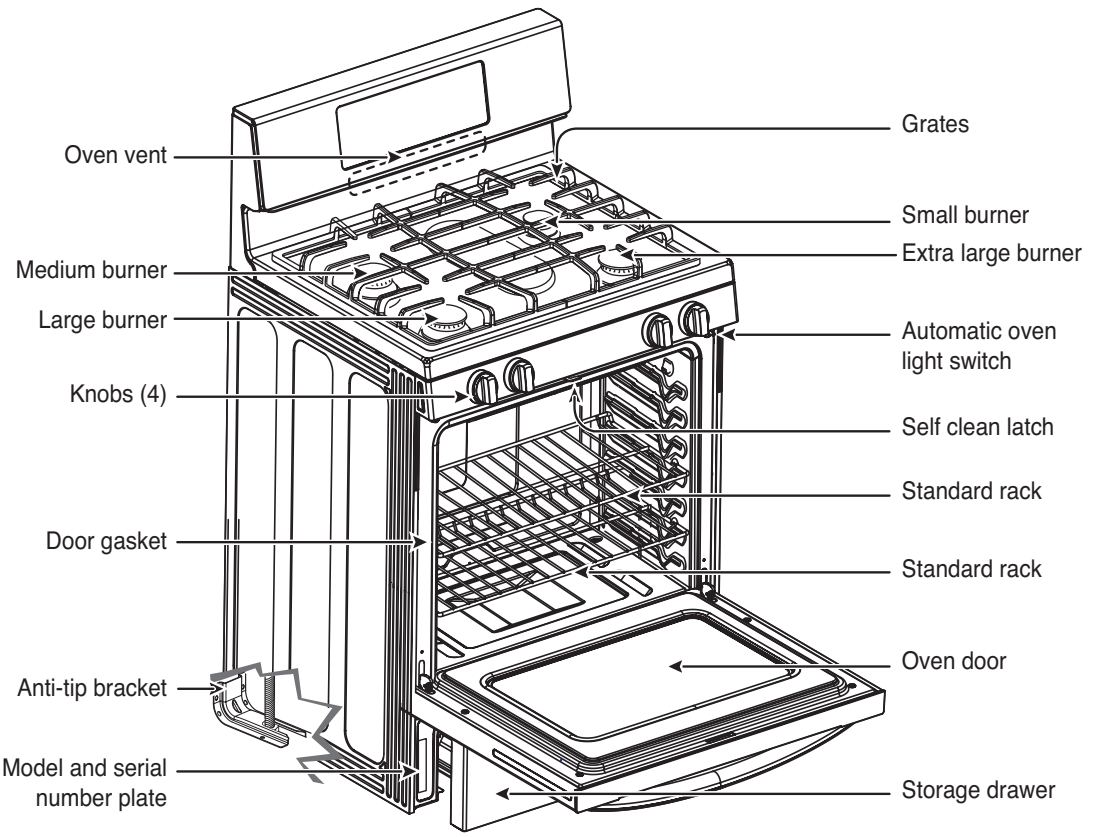


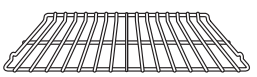
NOTE: Open door baking or broiling can cause damage to the range's knobs or valves.
DO NOT LEAVE THE OVEN DOOR OPEN DURING COOKING OR COOL DOWN.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

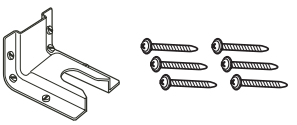
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES



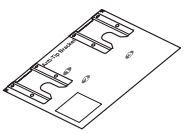


Standard racks (2)

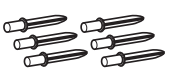


Anti-tip

Screws (6)



Template



Anchors (6)

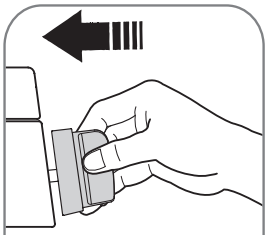
USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.
- Be sure the burners and grates are cooled down before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.
- Make sure all burners are in place.
- **DO NOT** operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate.
  The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Be sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the **"LITE"** position.
- You will hear a little **clicking** noise— the sound of the electric
  spark igniting the burner.


Push the control knob in and turn it to the **"LITE"** position.

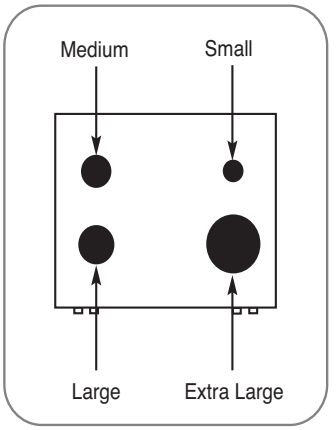
- To control the flame size, turn the knob. If the knob stays at **"LITE"**, it will continue to click.
- When turning a burner to **"LITE"**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match.
Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the **"LITE"** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

SEALED GAS BURNERS



Your gas range cooktop has four sealed gas burners. They offer convenience, ease of cleaning and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

The smallest burner is in the right rear position.

This burner can be turned down to a low simmer setting.
It provides precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (Left rear) and the large (left front) burners are the primary burners for most cooking.
These general-purpose burners can be turned down from **"HI"** to **"LO"** to suit a wide range of cooking needs.

The extra large burner (right front) is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **"HI"** to **"LO"** for a wide range of cooking applications.

This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It can be used with cookware 10 inches or larger in diameter.

NOTE: The right front burner, by design, is raised up from the cooktop. This is normal.

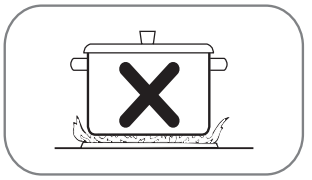
USING THE GAS SURFACE BURNERS

HOW TO SELECT FLAME SIZE

NEVER let the flames extend up the sides of the cookware for safe handling of cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



TOP-OF-RANGE COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most of the foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tightfitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

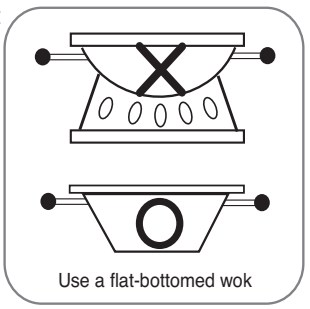
Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-ofrange cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

USING A WOK

DO NOT use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok

Only a flat-bottomed wok should be used.

We recommend that you use a 14-inch or smaller flatbottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

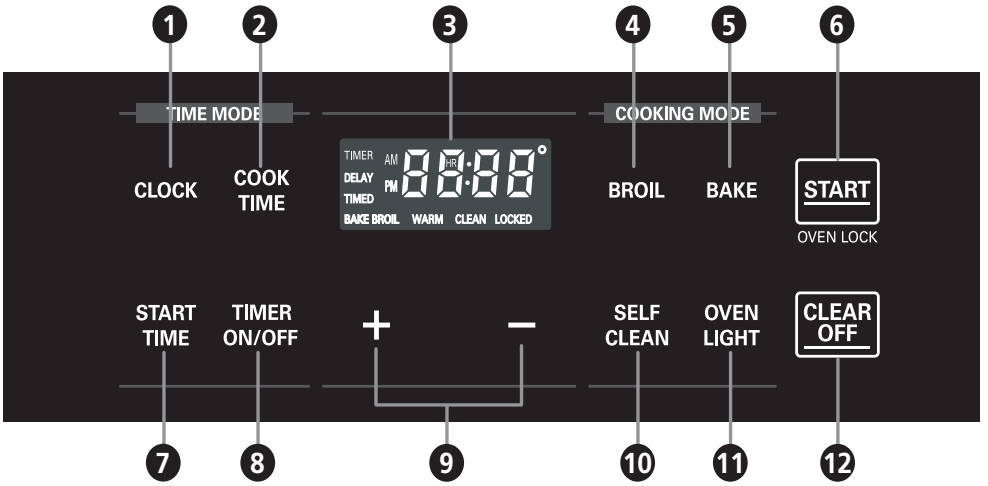
STOVE-TOP GRILLS

DO NOT use stove top grills on your surface burners. If you use the stove top grill on the surface burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

This can be hazardous to your health.

CONTROL PANEL

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

1. **CLOCK Pad**: Press before setting the time of day.
2. **COOK TIME Pad**: Press and then use the + and - pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
3. **Display:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode, and the times set for the timer or automatic oven operations.
4. **BROIL Pad:** Press to select the broil function.
5. **BAKE Pad:** Press to select the bake function.
6. **START Pad:** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.
7. **START TIME Pad:** Use along with Bake, Cook Time, and Self Clean pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
8. **TIMER ON/OFF Pad:** Press to select the timer feature.
9. **+/- Pad:** Enters or changes time, oven temperature. Sets HI or LO broil.
10. **SELF CLEAN Pad:** Press to select self-cleaning function. See the using the Self-Cleaning Oven section, page 22.
11. **OVEN LIGHT Pad:** Press to turn the oven light on or off.
12. **CLEAR OFF Pad:** Press to cancel all oven operations except the clock and timer.

NOTE:
If F– and a number appear in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
See page 34.
Press the **CLEAR OFF** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

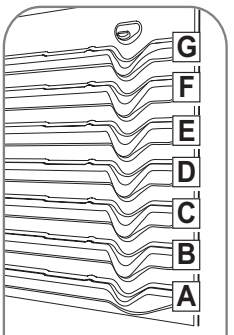
USING THE OVEN

BEFORE YOU BEGIN

The oven has 7 rack positions for various types of cooking.

To install a rack insert the curved end of the rack into the desired position and push all the way back.

To remove a rack pull out until the rack stops, then tilt up and pull out.



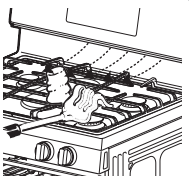
The oven has 7 rack positions.

⚠ CAUTION: Always use potholders or oven mitts when removing food or adjusting the oven racks. Wait until the oven has completely cooled if possible. Oven racks may be HOT and may cause burns.

OVEN VENT

Your oven is vented though ducts at the center above the burner grate. Do not block the oven vent when cooking to allow for proper air flow. Do not touch vent openings or nearby surfaces during the use of any cooking operation.

- **DO NOT** place plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- **DO NOT** place closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent.

POWER OUTAGE

⚠ CAUTION:

DO NOT attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

The oven or broiler can not be used during a power outage.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. Once power is restored you will need to restart the oven or broil function.

OVEN LIGHT

OVEN LIGHT

The oven light automatically turns ON when the door is opened. The oven light may also be manually turned ON or OFF by pressing the **"OVEN LIGHT"** pad.

NOTE :

- The oven light can not be turned on during a self clean cycle. The oven light can not be turned on until the oven temperature has cooled below 500˚F(260˚C) after a self clean cycle is complete.

OVEN MOISTURE

As your oven heats up, the temperature increase of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

ALUMINUM FOIL

NEVER cover the oven bottom with aluminum foil.

To use aluminum foil to catch a spillover, instead place a small sheet of foil on a lower rack several inches below the food.

NEVER entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

USING THE OVEN

To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.

HOW TO SET THE OVEN FOR BAKING

Your oven is not designed for open-door cooking.

BAKE

1. Press **BAKE.** 350° will appear in the display and bake will flash.

+ −

2. Select the oven temperature. Press or press and hold the **+** or **-** pads.
   - Press the + pad to increase the temperature.
   - Press the - pad to decrease the temperature.

START

3. Press **START** to accept the temperature change

The word **"BAKE"** and **100°** will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and oven lamp will flash.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.

CLEAR OFF

5. Press the **"CLEAR OFF"** pad when cooking is complete.

To change the Bake Temperature while cooking

BAKE

1. Press the **Bake** pad.

+ −

2. Then press the **+** or **-** pad until the desired temperature is displayed.

START

3. Press **START.**

BAKING TIP

THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

If cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads, it can result in recipe failure. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. It can get best results with your old favorite recipes to use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

PREHEATING AND PAN PLACEMENT

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1" to 1-1/2" of air space around it.
If cooking on multiple racks,place the oven racks in positions C and E (For 2 racks) Place the cookware as shown in Fig. 1, 2.

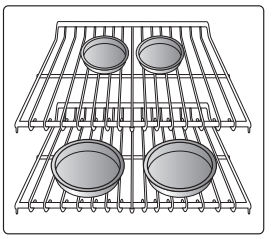


Fig. 1

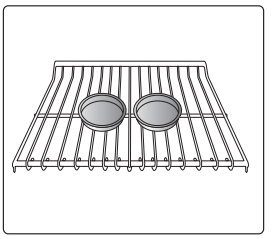


Fig. 2

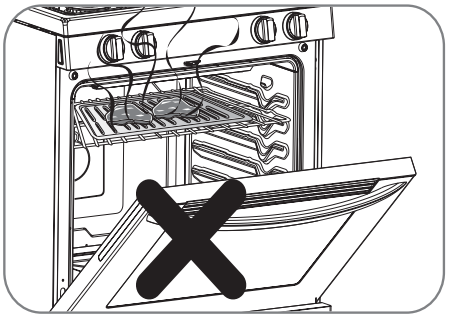
Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	D
Casseroles	D
Roasting	A

USING THE OVEN

HOW TO SET THE OVEN FOR BROILING

Your oven is designed for CLOSED DOOR broiling.

1. Place the food on the grid of the broiler pan.
2. Follow the suggested rack positions in the Broiling Guide.
3. The oven door must be closed to begin broiling.
   The oven door must be closed during broiling.



NOTE: If the oven door remains open for more than 15 seconds during broiling the burner will shut off. The broil burner will automatically come back on once the door is closed.

BROIL

4. Press the **BROIL** pad once for Hi and twice for Lo (or press BROIL and press the + or - pad to scroll through the broil settings). BROIL will flash.

START

5. Press the **START** pad. The oven will begin to broil. BROIL will light in the display.
6. Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the other side.

CLEAR OFF

7. To cancel broiling, or when broiling is finished, press the **CLEAR OFF** pad.

⚠ CAUTION:

- **DO NOT** use the broiler pan without the grid.
- **DO NOT** cover the broil pan or grid with aluminum foil. Exposed grease could ignite.
- To prevent food from contacting the broil burner and to prevent grease splattering, do not use the roasting rack when broiling.

Serve the food immediately, and place the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

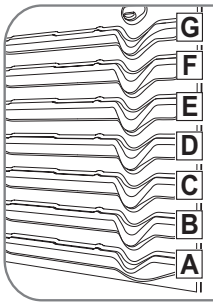
NOTE:

- Some smoke may occur during broiling. This is normal.

USING THE OVEN

BROILING GUIDE

Broiling times will be affected by the size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness.
This guide is based on meats at refrigerated temperatures.



Your oven has 7 rack positions.

Food	Quantity and/or Thickness	Rack Position*	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	F	7~8	5-6	Space evenly. Up to 8 patties may be broiled at once.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Rare†	1" thick	F	7	5	
Medium	1 to 1 1/2 lb.	F	12	5-6	
Well Done		F	13	8-9	
Rare†	1 1/2" thick	D	10	6-7	
Medium	2 to 2 1/2 lb.	D	12-15	10-12	
Well Done		D	25	16–18	
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	D	8	3	Arrange in single layer.
Pork Chops					Slash fat.
Well Done	2 (1/2" thick.)	D	10	8	
	2 (1" thick) about 1 lb.	D	13	8~9	
Lamb Chops					Slash fat.
Medium	2 (1" thick) about	E	6	4–7	
Well Done	10 to 12 oz.	E	10	10	
Medium	2 (1 1/2" thick) about	E	10	4-6	
Well Done	1 lb	E	17	12-14	
Chicken	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise	B	35-40	25	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	4 bone-in breasts	B	25-30	10-15	
Lobster Tails	2–4 6 to 8 oz. each	C	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	E	7~8	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" thick	C	10	5	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
	1/2" thick	D	7	4	

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140˚F(60˚C). means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)

** See illustration for description of rack positions.*

USING THE CLOCK AND TIMER

HOW TO SET THE CLOCK

The clock should be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during cooking or self-clean mode.

CLEAR OFF — 1 Press the **CLEAR OFF** pad.

CLOCK — 2 Press the **CLOCK** pad.

+ – — 3 Press the **+** or **–** pad to set the time of day.

START — 4 Press the **START** pad.
The clock will be set, and the display will reflect the change after a short delay.

HOW TO CHANGE THE HOUR MODE ON THE CLOCK (12 HR OR 24 HR)

Your control is set to use a 12 hour clock. If you would prefer to have a 24 hour time clock, follow the steps below.

CLOCK — 1 Press the **CLOCK** pad for three seconds.

CLOCK — 2 Press the **CLOCK** pad to switch between the 12 hr clock and the 24 hr clock.

START — 3 Press the **START** pad to accept the desired change.

HOW TO SET THE TIMER

*The **TIMER ON/OFF** serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. It does not start or stop cooking or control oven operations.*

*The **TIMER ON/OFF** feature can be used during any of the other oven control functions.*

NOTE:

1. If you press **TIMER ON/OFF** once, it allows you to set the time in minutes and seconds.
   (For example: if you press 50, it means 50 seconds.)

2. If you press **TIMER ON/OFF** twice, it allows you to set the time in hours and minutes.
   (For example: if you press 5, it means 5 minutes.)

TIMER ON/OFF — 1 Press the **TIMER ON/OFF** pad once to set the time in minutes and seconds, OR press the pad twice to set the time in hours and minutes. TIMER will flash in the display.

+ – — 2 Press the **+** or **-** pad until the desired time appears in the display.

TIMER ON/OFF — 3 Press the **TIMER ON/OFF** pad to start the countdown. TIMER will show in the display.
NOTE: If **TIMER ON/OFF** is not pressed, the timer will return to the time of day.

TIMER ON/OFF — 4 When the timer reaches :00, End will show in the display. The clock will sound with 3 beeps every 15 seconds until the **TIMER ON/OFF** pad is pressed.

NOTE: If the remaining time is not in the display, recall the remaining time by pressing the **TIMER ON/OFF**.

HOW TO CANCEL THE TIMER

Press the **TIMER ON/OFF** pad. The display will return to the time of day.

POWER OUTAGE

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. You will need to reset the clock time.

Press the **CLOCK** pad once to reset. Enter the correct time of day by pressing the + or - pads.

Press the **START** pad.

USING THE TIMED BAKING FEATURES

NOTE: DO NOT leave foods that spoil easily – such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork – more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock is set for the correct time of day.

BAKE

1. Press the **BAKE** pad. 350° will appear in the display and BAKE will flash.

+ –

2. Press or press and hold the **+** or **-** pad to set the desired oven temperature.
   - Press the **+** pad to increase the temperature.
   - Press the **-** pad to decrease the temperature.

COOK TIME

3. Press the **COOK TIME** pad.
   - TIMED flashes.
   - 0:00 lights in the display.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

+ –

4. Press the **+** or **-** pad to set the desired length of cooking time, while TIMED is still flashing.

NOTE: You can set the cooking time from 1 minute up to 11 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be shown in the display. (If you select Cook Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead.)

START

5. Press the **START** pad. BAKE will stop flashing and will light in the display. The display shows either the oven temperature that you set or the baking time countdown.

IMPORTANT NOTE:

Place food in the oven after preheating if the recipe calls for it. Preheating is so important for good results when baking cakes, cookies, pastry, and breads. After the oven has reached the desired temperature, long beeps will sound 5 times and oven lamp will flash. Preheating will take approximately 10~15 minutes.

When the Timed Bake finishes:

1. End will show in the display. The oven will shut off automatically.
2. The control will continue to beep three times every minute until the **CLEAR OFF** pad is pressed.

CLEAR OFF

3. Press the **CLEAR OFF** pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

USING THE TIMED BAKING FEATURES (continued)

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Be sure the clock shows the correct time of day. Arrange the interior oven rack(s) and place the food in the oven.

1. Press the **BAKE** pad. 350° will appear in the display and BAKE will flash.

2. Press or press and hold the **+** or **-** pad to set the desired oven temperature.
   - Press the **+** pad to increase the temperature.
   - Press the **-** pad to decrease the temperature.

3. Press the **COOK TIME** pad.
   - TIMED flashes.
   - 0:00 lights in the display.

4. Press the **+** or **-** pad to set the desired length of cooking time, while TIMED is still flashing.

5. Press the **START TIME** pad. DELAY will start flashing.

6. While DELAY is still flashing, press the **+** or **-** pad to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

7. Press the **START** pad. When the delay time has expired, the oven will start.
   - A short beep will sound once and DELAY will turn off.
   - When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show the oven temperature until it reaches the selected temperature, then it will display the cooking time remaining.

NOTE: If you want to change the cook time, repeat steps 5~6 and press START.

NOTE: Cooking time can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

NOTE:

- Press **CLEAR OFF** to cancel the Delayed Timed Bake feature at any time.
- If you would like to check the times you have set, press the **START TIME** pad to check the start time you have set or press the **COOK TIME.**

When the Delayed Timed Bake finishes:

1. End will show in the display. The oven will shut off automatically.

2. The control will continue to beep three times every minute until the **CLEAR OFF** pad is pressed.

3. Press the **CLEAR OFF** pad to clear the display. Remove the food from the oven. Remember, although the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new control has additional features that you may choose to use. The following pages describe these features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day.

They remain in the control's memory until the steps are repeated.

*When the display shows your choice, press the **"START"** pad. The special features will remain in memory after a power failure.*

HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

DO NOT use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

The oven temperature can be increased (+) or decreased (-) as much as 35°F or 19°C.

To increase the oven temperature:

1. Press and hold **BAKE** for 3 seconds.

2. Using the **+** pad, enter the amount you wish to increase the temperature.

3. Press the **START** pad to accept the increased temperature. The display will return to the time of day.
   Press **CLEAR OFF** to reject the change if necessary.

To decrease the oven temperature:

1. Press and hold **BAKE** for 3 seconds.

2. Using the **-** pad, enter the amount you wish to decrease the temperature.

3. Press the **START** pad to accept the decreased temperature. The display will return to the time of day.
   Press **CLEAR OFF** to reject the change if necessary.

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

HOW TO SET PREHEATING ALARM LIGHT ON/OFF

The interior oven light automatically turn on when the oven door is opened.

When oven reaches set-temperature after preheat, the oven notifies preheat-end by flashing oven lamp until the door is opened.

You can activate or deactivate the smart oven light feature. Default Setting is on.

1. Press and hold the **TIMER ON/OFF** pad for three seconds. The display will show Opt.

2. Press the **OVEN LIGHT** pad to switch between ON and OFF.

3. Press the **START** pad to accept the change.

HOW TO ADJUST BEEPER VOLUME

The beeper volume feature allows you to adjust the volumes to a more acceptable volume. There are four possible volume levels, Hi, Med, Lo and Off.

1. Press and hold the **TIMER ON/OFF** pad for three seconds. The Display will show Opt.

2. Press the **-** pad to toggle between the various beeper volumes.

3. Press the **START** pad to accept the change.

HOW TO SELECT FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature range but you may change this to use the Celsius temperature range.

1. Press and hold the **TIMER ON/OFF** for 3 seconds. The display will show Opt.

2. Press the **+** pad to switch between the F and C settings.

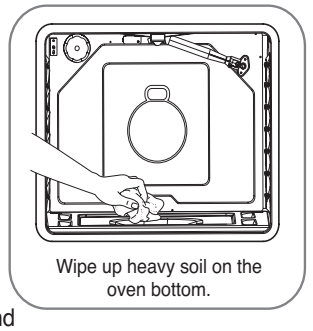
3. Press the **START** pad to accept the change.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

BEFORE A CLEAN CYCLE

When running a self clean cycle, it is recommended that a kitchen window be opened or the use of ventilation fan or hood be used.

Remove the oven racks, broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.



Wipe up heavy soil on the oven bottom.

IMPORTANT: *The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.*

NOTES:

- Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads or cleansers such as Soft Scrub. Rinse well with clean water and dry.
- **DO NOT** clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.
- Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
- Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.
- Use caution when opening the oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.

HOW TO SET THE OVEN FOR CLEANING

SELF CLEAN

1. Press the **"SELF CLEAN"** pad once for a 3 hour cycle, twice for a 2 hour cycle or three times for a 4 hour cycle.
   A 3-hour self-clean is recommended for use when cleaning small, contained spills. A SELF CLEAN time of 4 hours is recommended for heavily soiled ovens.

START

2. Press the **"START"** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

3. When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.

- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **"CLEAR OFF"** pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.

HOW TO DELAY THE START OF CLEANING

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Press the **SELF CLEAN** pad. Select the desired amount of self-cleaning time by pressing the **SELF CLEAN** pad.

2. Press the **START TIME** pad. DELAY will begin flashing.

3. Press the **+** or **-** pad to enter the desired start time, while DELAY is still flashing.

4. Touch **START**. DELAY and CLEAN will remain on.

5. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time.

The door locks automatically. The display will show the start time. Self-Cleaning cycle will turn on automatically at the set time. At that time the icon "DELAY" will go out. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **DOOR LOCKED** light goes off.

⚠ WARNING:

During the self-clean cycle, the outside of the appliance can become very hot to the touch. Do not leave small children unattended near the appliance.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- When the **DOOR LOCKED** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **DOOR LOCKED** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, press the **"CLEAR OFF"** pad. When the **DOOR LOCKED** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

⚠ CAUTION:

- **DO NOT** line the oven walls, oven racks, bottom or any other part of the range with aluminum foil. Doing so will stop heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the oven interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).
- Use caution when opening the door after the self-clean cycle is finished. The oven may still be VERY HOT.
- The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

AFTER A CLEAN CYCLE

- You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.
- If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.
- These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.
- If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.
- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **COOK TIME** pad.
- If the racks become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel.

CARE AND CLEANING

Make sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.

If your range is pulled away from the wall for cleaning, servicing or any reason, ensure that the anti-tip device is re-engaged properly when the range is pushed back against the wall.

Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

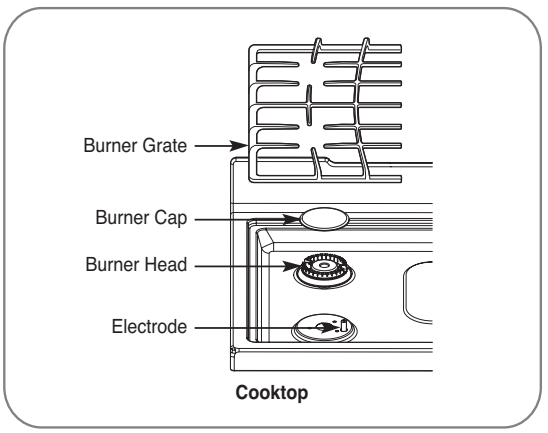
⚠ CAUTION:

- **DO NOT** remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle.
- **DO NOT** operate the surface burners without all burner parts and grates in place.

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When turning a burner to **"LITE"**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.

SEALED BURNER ASSEMBLIES

Turn all controls OFF before removing the burner parts. The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.
The electrodes are not removable.



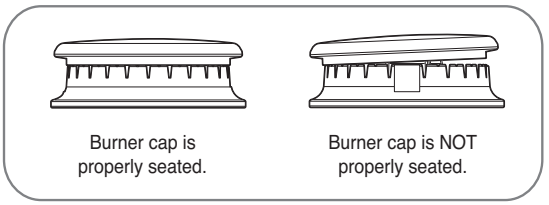
Cooktop

BURNER CAPS AND HEADS

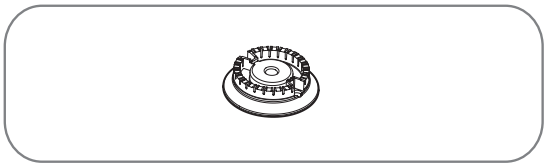
• **DO NOT** use bleach on product to clean.

BURNER CAPS

Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. To remove burned on food particles, you may scour with a plastic scouring pad.



BURNER HEAD/CAP ASSEMBLY



The burner heads assembly are removable. Simply lift them off the range for cleaning. For even and unhampered flame, the slits in the burner heads must be kept clean at all times. Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly. Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift them off when they are cool.

If you want to remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

NOTES:

• **DO NOT** use steel wool or scouring powders to clean the burners.

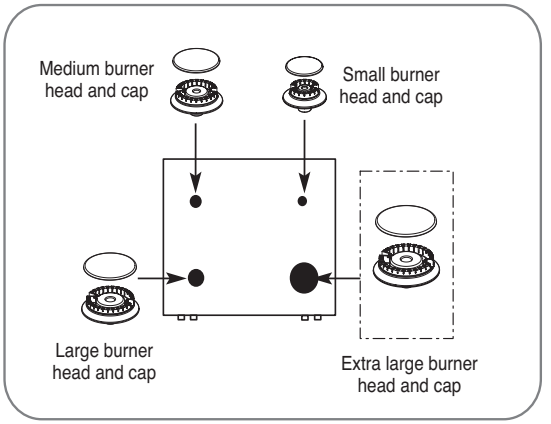
• Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING

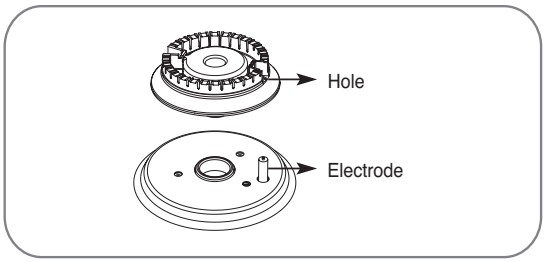
Before replacing the burner caps and burner heads shake out excess water and then dry them thoroughly.

REPLACEMENT

Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size.



Make sure the hole in the burner head is positioned over the electrode.



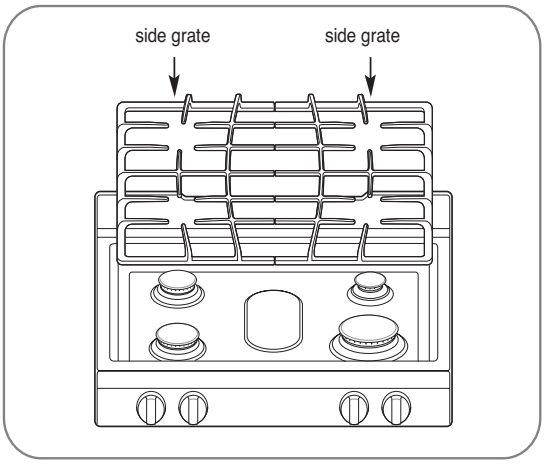
BURNER GRATES

Your range has two professional-style grates.

For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; Both grates can be interchanged left to right and front a back.

DO NOT operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

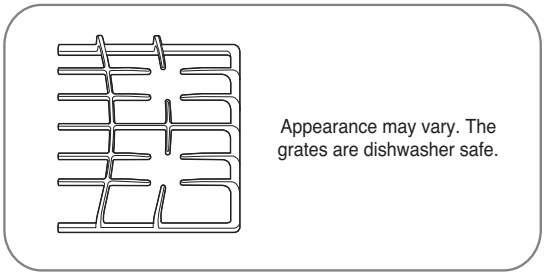
Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them.



CLEANING

Lift the grates out when they have cooled. They should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of both grates. The grates are dishwasher safe.

NOTE: DO NOT clean the grates in a self-cleaning oven.



COOKTOP SURFACE

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc. or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. Wash and rinse when the surface has cooled.

For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: DO NOT lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

STAINLESS STEEL SURFACES

DO NOT use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

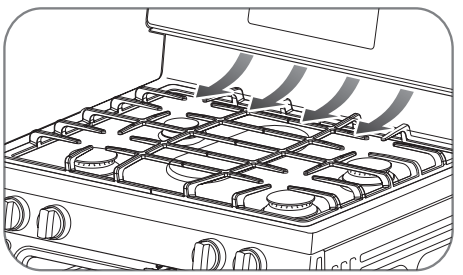
To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

1-800-243-0000
or visit our website at:
us.lgservice.com

OVEN AIR VENTS

DO NOT block the vents and air openings of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the warming drawer.



CONTROL PANEL

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water.
Do not use abrasives of any kind.

NOTE: To prevent activating the control panel during cleaning, unplug the range.

FRONT MANIFOLD PANEL AND KNOBS

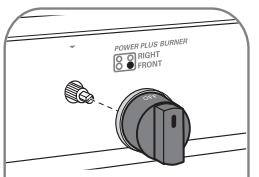
It's better to clean the manifold panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

DO NOT use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the manifold panel—they will damage the finish.

DO NOT try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads.
This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **"OFF"** positions and pull them straight off the stems for cleaning.



Surface burner knob

To replace the knobs, make sure the knob has the **"OFF"** position centered at the top and slide the knob directly onto the stem.

OVEN DOOR

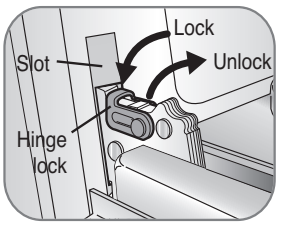
The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

⚠ CAUTION:
- **Be careful when removing and lifting the door.**
- **DO NOT lift the door by the handle.**
- **The door is very heavy.**

TO REMOVE THE DOOR

Step. 1

Open the door fully.



Step. 2

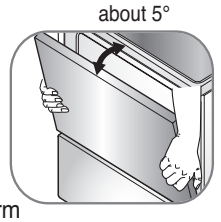
Pull the hinge locks down toward the door frame to the unlocked position.

Step. 3

Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 4

Close door to the door removal position, which is approximately 5 degrees.



Step. 5

Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.

TO REPLACE THE DOOR

Step. 1

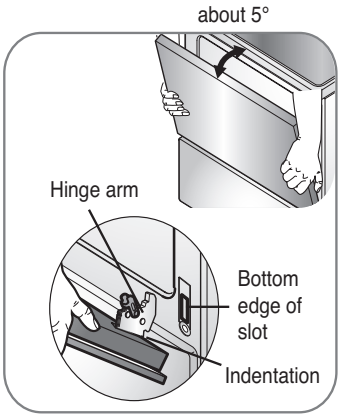
Firmly grasp both sides of the door at the top.

Step. 2

With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

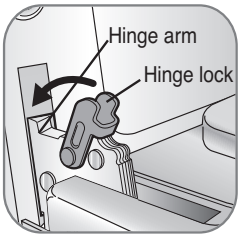
Step. 3

Open the door fully. If the door will not open fully, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.



Step. 4

Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity to the locked position.



Step. 5

Close the oven door.

TO CLEAN THE INSIDE OF THE DOOR

- **DO NOT** allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Because the area inside the gasket in front of the cavity is cleaned during the self clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.

TO CLEAN THE OUTSIDE OF THE DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- **DO NOT** use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

OVEN BOTTOM

The oven bottom has a porcelain enamel finish.
To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the rack below the rack you are cooking on. This is especially important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up right away.

DO NOT use aluminum foil on the bottom of the range. It can damage the oven cavity and block the air flow of the burner causing poor heat distribution.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

OVEN RACKS

Your oven is equipped with nickel oven racks, remove them from the oven before beginning the self-clean cycle.

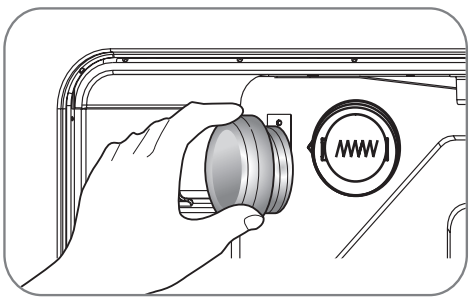
To clean the oven racks, use an abrasive cleanser. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth. If the racks ever become hard to slide, wipe the rack edges or oven rack supports with vegetable oil.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

The oven light is a standard 40-watt appliance bulb. It will come on when the oven door is open. When the oven door is closed, thouch OVEN LIGHT to turn ON or OFF. It will not work during the Self-Clean cycle.

⚠ WARNING:

- **Before replacing your oven light bulb, DISCONNECT the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury,death or electrical shock.
- **Make sure oven and bulb are cool completely.**



TO REPLACE

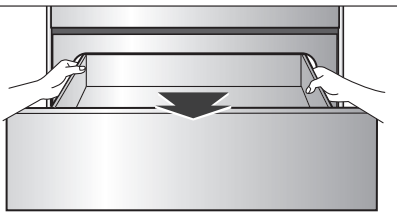
- Make sure oven and bulb are cool.

1. Unplug range or disconnect power.
2. Turn the glass bulb cover in the back of the oven counterclockwise to remove.
3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb and bulb cover by turning clockwise.
5. Plug in range or reconnect power.

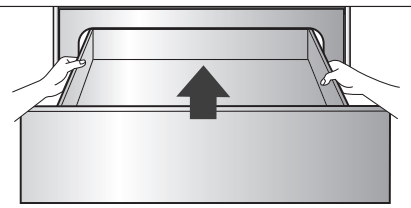
REMOVING & REPLACING THE STORAGE DRAWER

To Remove Storage Drawer:

1. **CAUTION** - Turn power OFF before removing the storage drawer.
2. Pull the drawer out until it stops.
3. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.
4. Remove the drawer.



Pull the drawer



Lift the front

⚠ WARNING

- **Turn the POWER OFF before removing the Storage Drawer.**
  - Failure to do so can result in severe personal injury, death, or electrical shock.

To Replace the Storage Drawer:

1. Place the drawer rails on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides.
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.

⚠ WARNING

- **DO NOT touch interior surfaces of oven between door and drawer.**
  - During and after use, do not touch interior surfaces of oven between door and drawer until they have had sufficient time to cool.
  - Failure to do so can result in severe personal injury

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

Problem	Possible Causes	Solutions
Top burners do not light or do not burn evenly	• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	• Burner slits on the side of the burner may be clogged.	• Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.
	• Improper burner assembly.	• Make sure the burner parts are installed correctly. See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.
Burner flames very large or yellow	• Improper air to gas proportion.	• If range is connected to LP gas, contact the technician who installed your range or made the conversion.
Surface burners light but the oven does not	• The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.	• Make sure that the oven gas shut-off valve is fully open.
Food does not bake or roast properly	• Improper oven controls setting.	• See the "USING THE OVEN" section.
	• Incorrect rack position.	• See the "USING THE OVEN" section.
	• Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the "USING THE OVEN" section.
	• Oven thermostat needs adjustment.	• See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.
	• Clock not set correctly.	• See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.
	• Aluminum foil used improperly in the oven.	• See the "CARE AND CLEANING OF THE RANGE" section.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Food does not broil properly in the oven	• Improper oven controls setting.	• Make sure you press the **"BROIL HI/LO"** pad.
	• Oven door not closed.	• See the "USING THE OVEN" section.
	• Incorrect rack position.	• See the "BROILING GUIDE".
	• Food being cooked in a hot pan.	• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	• Cookware not suited for broiling.	• Use the broiling pan and grid that came with your range.
	• Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	• See the "USING THE OVEN" section.
Oven temperature too hot or too cold	• Oven thermostat needs adjustment.	• See the "HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT" section.
Clock and timer does not work	• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
	• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	• Improper oven controls setting.	• See the "USING THE CLOCK AND TIMER" section.
Oven light does not work	• The light bulb is loose or defective.	• Tighten or replace the bulb.
	• The plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure the electrical plug is inserted into a live, properly grounded outlet.
Oven will not self-clean	• The oven temperature is too high to set a self-clean operation.	• Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.
	• Improper oven controls setting.	• See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.
"Crackling" or "popping" sound	• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.	• This is normal.
Too much smoking during a self clean cycle.	• Too much soil.	• Press the **"CLEAR OFF"** pad. Open the windows to get rid of smoke from the room. Wait until the **DOOR LOCKED** light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Broil or self-clean doesn't work	• The oven temperature is too high.	• Allow the oven to cool below locking temperature. • This can take up to 1 hr after the cycle is complete.
Oven not clean after a self-clean cycle	• Improper oven controls setting. • The oven was heavily soiled.	• See the Using the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section. • Clean up heavy spillovers before beginning the self-clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" or "DOOR OPENED" appears in the display	• The broil or self-clean cycle has been selected but the door is not closed.	• Close the oven door.
"DOOR LOCKED" light is on when you want to cook	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.	• Touch the **"CLEAR OFF"** pad. Allow the oven to cool.
Oven control beeps and displays any F code error.	• Display shows F3. • Display shows F11. • If the function code repeats.	• Touch the **"CLEAR OFF"** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. • Check the main gas shut-off valve or the oven gas shut-off valve(see "Surface burners light but oven burner does not" column). • Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Oven racks are difficult to slide	• The oven racks were cleaned in a self-clean cycle.	• Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven racks with the paper towel. Do not use lubricant sprays.
Power outage, clock flashes	• Power outage or surge.	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the **"CLEAR OFF"** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	• This is normal in a new oven and will disappear in time.	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the "USING THE SELF-CLEANING OVEN" section.
Strong odor	• An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.	• This is temporary.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Drawer does not slide smoothly or drags	• The drawer is out of alignment.	• Fully extend the drawer and push it all the way in. See the CARE AND CLEANING section.
	• Drawer is over-loaded or the load is unbalanced.	• Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Excessive condensation in the drawer	• Liquid in drawer.	• Remove liquid.
	• Uncovered foods.	• Cover food with lid or aluminum foil.
	• Temperature setting too high.	• Reduce temperature setting.

LG GAS RANGE LIMITED WARRANTY – USA

LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

WARRANTY PERIOD:	HOW SERVICE IS HANDLED:
One Year From the date of the original purchase	**Any part** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this **full one-year warranty,** LG will also provide, **free of charge,** all labour and in-home service to replace the defective part.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the united states.
7. Any labour costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.
Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from states to states. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

CUSTOMER ASSISTANCE INFORMATION:

To Prove Warranty Coverage	**Retain your Sales Receipt to prove date of purchase.** A copy of your Sales Receipt must be submitted at the time warranty service is provided.
To Obtain Nearest Authorized Service Center or Sales Dealer, or to Obtain Product, Customer, or Service Assistance	**Call 1-800-243-0000** (Phone answered 24 hours - 365 days a year) and choose the appropriate prompt from the menu; or visit our website at: **http://us.lgservice.com.**

Product Registration Information

Model: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____

LG
Life's Good

ESPAÑOL

GUÍA PARA EL USO

ESTUFA DE GAS

Lea detenidamente este manual antes de utilizar y guárdelo como referencia para el futuro.

LRG3021ST

P/No.: MFL33029613

www.lg.com

CONTENIDO

1

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

3	Instrucciones Importantes de Seguridad.
3	Qué Hacer si Percibe Olor a Gas.
3~4	Dispositivo Antivuelco
4~8	Medidas de Seguridad

2

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

9	Piezas y Funciones
10~11	Uso de Los Quemadores de Gas
12	Panel de Control
13~16	Uso del Horno
17	Uso del Reloj y el Temporizador
18~19	Uso de las Funciones de Horneado y por Temporizador
20–21	Funciones Especiales de Control de su Horno
22–23	Uso de la Función de Autolimpieza del Horno

3

CUIDADO Y LIMPIEZA

24	Cuidado y Limpieza
25	Tapas y Cabezas de los Quemadores
26	Rejillas
26	Superficie de la Estufa
27	Superficies de Acero Inoxidable
27	Conductos de Ventilación de Aire del Horno
27	Panel de Control
27	Panel Frontal y Mandos Múltiples
28	Puerta del Horno
29	Base del Horno
30	Bandejas del Horno y Soportes de la Gaveta
30	Reemplazo de la Luz del Horno
31	Gaveta de Calentamiento Desmontable

4

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

32~35	Antes de Solicitar Asistencia Técnica

5

GARANTÍA

36	Garantía limitada de estufa de gas lg - ee.uu.
36	Información de registro del producto

¡GRACIAS!

Felicidades por su compra y bienvenido a la familia LG.
Su nuevo estufa de gas LG combina características de cocción de precisión, con un uso fácil y un diseño elegante. Si usted sigue las instrucciones de funcionamiento y cuidados de este manual, su estufa le proporcionara un servicio eficaz durante muchos años.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

Para evitar riesgos de incendio, choque eléctrico, lesiones físicas o daños durante el uso, lea y siga todas las instrucciones antes de usar su horno. Esta guía no cubre todas las situaciones posibles. Contacte siempre con su servicio técnico o fabricante en caso de problemas que no sepa resolver.

PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

Esta guía contiene muchos mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad. Después de leer este manual, guárdelo en un lugar accesible.

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta de peligros potenciales que podrían provocar lesiones personales o a terceros, e incluso la muerte.

Todos los mensajes de seguridad están precedidos por un símbolo de advertencia, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN”. Estas palabras significan:

⚠ **ADVERTENCIA** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas graves o incluso la muerte.

⚠ **PRECAUCIÓN** Este símbolo alerta de peligros o prácticas no seguras que podrían ocasionar lesiones físicas o daños a la propiedad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cual es el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de lesiones, y le dirá lo que puede suceder si las instrucciones no son seguidas.

⚠ ADVERTENCIA En caso de no seguir exactamente la información contenida en este manual, podría producirse un incendio o explosión, provocando daños a la propiedad, lesiones físicas o peligro de muerte.

- NO almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- Abra las ventanas.
- NO intente prender ningún electrodoméstico.
- NO toque ningún interruptor eléctrico.
- NO use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el distribuidor de gas.
- Si le es imposible contactar con su distribuidor de gas, llame a los bomberos.

La instalación y mantenimiento deben realizarlas un instalador calificado, empresa de servicios o el distribuidor de gas.

DISPOSITIVO ANTIVUELCO

⚠ ADVERTENCIA

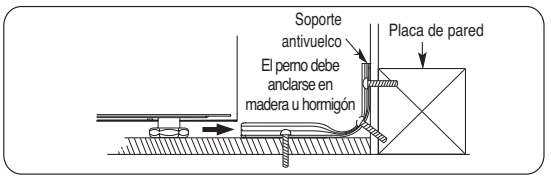
- TODAS LAS ESTUFAS DE GAS PUEDEN VOLCAR
- PUDIENDO OCASIONAR LESIONES FÍSICAS
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTIVUELCO INCLUIDOS EN SU ESTUFA DE GAS
- EXAMINE LA SECCIÓN DE INSTALACIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

DISPOSITIVO ANTIVUELCO (continuación)

- **NO se apoye ni se siente sobre la puerta. Instale el soporte antivuelco que viene incluido con la estufa de gas.**

- La estufa de gas podría volcar, ocasionando lesiones por derrames de líquidos o alimentos calientes, o producidas por el propio electrodoméstico.
- Si se retira la estufa de gas de la pared para llevar a cabo labores de limpieza, servicio o por cualquier otra razón, asegúrese de volver a colocar correctamente el soporte antivuelco al devolver el electrodoméstico a su posición original contra la pared.



- Para reducir el riesgo de vuelco del horno, el electrodoméstico debe asegurarse mediante la instalación correcta de los dispositivos antivuelco.
- Para chequear la instalación correcta del soporte antivuelco: sujete el borde superior de la parte de atrás del protector posterior del horno e intente, con cuidado, inclinarlo hacia delante. Chequee que los dispositivos antivuelco estén colocados.
- Gaveta de calentamiento o gaveta de almacenaje: retire la gaveta e inspeccione visualmente que el pie de nivelación posterior esté introducido por completo en el soporte antivuelco.
- Examine el manual de instalación para llevar a cabo un montaje correcto del soporte antivuelco.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de Safe Drinking Water and Toxic que el gobernador de California publique una lista de las sustancias, conocidas por el estado, que provoquen defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige que los negocios adviertan a sus clientes del peligro de una exposición potencial a tales sustancias.

Los electrodomésticos de gas pueden ocasionar exposiciones menores a cuatro de estas sustancias, llamadas benceno, monóxido de carbón, formaldehído y hollín, ocasionadas principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, algo que se refleja mediante la presencia de una llama azul en lugar de amarilla, reducirán al mínimo una combustión incompleta.

La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando mediante la apertura de una ventana o la uso de un ventilador o extractor.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Solicite que el instalador del muestre el emplazamiento de la válvula de corte de gas de la estufa y cómo usarlo si fuese necesario.

- Solicite la realización de la instalación y conexión a tierra de su estufa a un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Cualquier ajuste o servicio de mantenimiento debe ser realizado únicamente por instaladores de estufas de gas o técnicos de servicio calificados.
- Enchufe su estufa de gas únicamente a una conexión de 120 voltios con toma de tierra. No elimine la toma de tierra del tomacorriente. En caso de duda relacionada con la conexión a tierra del sistema eléctrico de la vivienda, recae en usted la responsabilidad y la obligación de reemplazar una toma de pared sin conexión a tierra con una que disponga de ella, conector de tres clavijas de acuerdo con el Código eléctrico nacional. No use alargaderas con este electrodoméstico.
- Para evitar situaciones que generen peligro o choques eléctricos. No use adaptadores, alargaderas ni elimine la conexión a tierra del cable de alimentación. No acatar estas advertencias puede provocar lesiones graves, incendios o peligro de muerte.
- Instale la estufa de gas lejos del acceso habitual de niños y de lugares con corrientes de aire para prevenir una circulación de aire deficiente.
- **NO** intente reparar o reemplazar ninguna pieza de su estufa a menos que esté recomendado específicamente en este manual. El resto de las labores de reparación deben ser dejadas en manos de un técnico calificado.
- Para prevenir daños por incendio o humos provocados por la ignición del material de empaque, asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa de gas antes de ponerla en funcionamiento.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD (continuación)

- Asegúrese de que su estufa de gas quede instalada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas (natural o LP) que va a usarse. Su estufa puede adaptarse para su uso con cualquier tipo de gas. Examine las instrucciones de instalación.

⚠ ADVERTENCIA Estos ajustes deben ser realizados por un técnico de servicio calificado cumpliendo las instrucciones del fabricante y todos los códigos y exigencias de la autoridad competente. El incumplimiento de estas instrucciones podría ocasionar lesiones graves o daños a la propiedad. La empresa cualificada que realice estas labores, asume la responsabilidad por la adaptación.

- Tras el uso prolongado de una estufa de gas, pueden producirse altas temperaturas en el piso y muchos revestimientos no podrán resistir este tipo de uso. No instale nunca una estufa de gas sobre baldosas de vinilo o linóleo que no resistan dicho uso. No instalar nunca directamente sobre la moqueta interior de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN Los objetos que atraigan la atención de los niños no deben colocarse en los armarios situados sobre la estufa de gas ni sobre su encimera: los niños se subirán a la estufa para alcanzarlos, pudiendo sufrir lesiones graves.

- **NO** deje niños solos o desatendidos cuando la estufa de gas esté caliente o en funcionamiento. Podrían sufrir quemaduras graves.
- **NO** No permita que nadie se suba, se apoye o se descuelgue de la puerta del horno, de la gaveta de calentamiento o sobre la estufa. Podrían dañar la estufa de gas e incluso volcarla y sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA **NUNCA** use este electrodoméstico a modo de calefacción para calentar o caldear la estancia. Hacerlo podría provocar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento en la estufa.

- **NO** vista prendas demasiado holgadas o poco ajustadas al usar el electrodoméstico. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en los armarios situados sobre la estufa de gas. El material inflamable podría incendiarse al ponerse en contacto con la llama o con superficies calientes del horno y producir quemaduras graves.
- **NO** almacene materiales inflamables en el horno, gaveta de calentamiento ni cerca de la estufa.
- **NO** almacene ni use materiales inflamables, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otros electrodomésticos.
- **NO** deje aceite ni otros materiales inflamables acumulados en la estufa de gas o en sus proximidades.
- **NO** use agua para sofocar incendios provocados por grasas. Nunca toque una sartén en llamas. Apague los controles. Sofoque la llama de una sartén que se encuentra sobre un quemador, cubriendo por completo la misma mediante una tapa apropiada, una bandeja para galletas o plana. Use un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma. Las llamas de aceite que salen de la sartén pueden apagarse cubriéndolas con bicarbonato sódico o, si estuviera disponible, con un extintor de incendios de producto químico seco multiuso o de espuma.
- **NO** use el horno o el horno de calentamiento/horno inferior (si está disponible) como espacio de almacenamiento.
- Deje que las rejillas y otras superficies calientes se enfríen antes de tocarlas.
- **NO** bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas. Proporcionan la entrada y salida de aire necesaria para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada. Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior y en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento, o panel inferior.
- Los grandes arañazos o impactos en las puertas de cristal pueden provocar la rotura o destrucción del cristal.
- Subirse, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones de esta estufa de gas puede provocar lesiones graves y daños a la misma. No permita que los niños se suban o jueguen en las proximidades de la estufa de gas. El peso de un niño sobre una puerta podría provocar que la estufa se volcase, ocasionando quemaduras graves u otras lesiones.
- La prueba de fugas del electrodoméstico deberá realizarse según las instrucciones del fabricante.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

COCINANDO EN LA SUPERFICIE

⚠ ADVERTENCIA :

- Si la llama del quemador superior se apaga, el gas seguirá saliendo a través del quemador hasta que el mando se gire hasta ajustarlo en la posición “OFF”. No deje los quemadores desatendidos mientras se encuentren ajustados en la posición “ON”.
- Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la estufa pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.

- **NUNCA** deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Siempre use la posición **LITE** (encender) al encender los quemadores de superficie y asegurarse de que hayan encendido los quemadores.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas se acerquena las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera
- Si usted usa recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la estufa.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la estufa sin extenderlos sobre los quemadores.
- **NO** deje artículos sobre la superficie de la estufa. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
- Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- Si al freír combina aceites y grasas, mézclelos bien antes de calentarlos.
- Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible para evitar sobre calentar la grasa y que eche humo.
- Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **NO** queme alimentos sobre la estufa.
- **NO** use ollas metálicas (tipo “wok”) en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándar actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente
- **NUNCA** trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **NO** deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
- Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
- Si huele a gas, y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos, apague el gas de la estufa y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
- Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
- **NO** levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la estufa.
- Si la estufa está localizada cerca de la ventana, no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C).

Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

HORNO DE AUTO LIMPIEZA

- Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- **NO** use limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protectivo de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.
- Es necesario retirar las bandejas y los accesorios del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Retire asimismo cualquier utensilio colocado en el cajón inferior antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.
- Limpie sólo las partes enumeradas en este Guía de uso.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica. Haga que un técnico calificado lo revise.

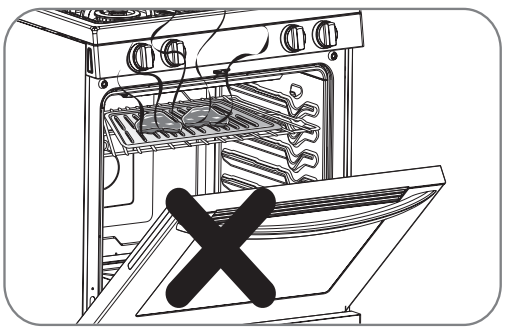
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA UNIDAD

HORNO

Permanezca apartado de la estufa al abrir la puerta de un horno caliente.
El aire caliente y el vapor de salida pueden provocar quemaduras en manos, cara y ojos.

> ⚠ **ADVERTENCIA: NO** cubra NUNCA ninguna ranura, orificio o paso de la base del horno ni cubra por completo una bandeja con materiales como papel de aluminio.
> Hacerlo bloquearía la circulación directa de aire al horno y podría ocasionar envenenamiento por monóxido de carbono. Los recubrimientos con papel de aluminio también podrían calentarse, provocando peligro de incendio.

- **NO** caliente envases de alimentos destapados. Se podría acumular la presión y romper el envase, provocando lesiones.
- **NO** use papel de aluminio en ningún lugar del horno excepto en las partes descritas en este manual. Un mal uso podría provocar peligro de incendio o daños en la estufa de gas.
- **NO** use el horno como zona de almacenaje. Los objetos almacenados en el horno pueden incendiarse.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque las bandejas en la posición que desee mientras el horno permanece frío.
- Para evitar quemaduras al retirar alimentos, extraiga las rejillas hasta el tope y, a continuación, retire los alimentos. También supone una medida de prevención para evitar quemaduras producidas al tocar superficies calientes o la puerta o paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- Al colocar o extraer parrillas, use siempre guantes para horno.
- Al usar bolsas de estufa o de asado en el horno, siga las directrices del fabricante.
- Use sólo los utensilios de cristal recomendados para su uso en hornos de gas.
- Retire siempre la parrilla de la estufa tan pronto como termine de usarla. La grasa acumulada en la parrilla puede comenzar a arder si se usa el horno sin eliminar la grasa de la misma.
- Al usar la parrilla, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa podría comenzar a arder. Elimine el exceso de grasa para prevenir llamas excesivas.
- Asegúrese de que la parrilla esté situada correctamente en su lugar para reducir la posibilidad de fuego graso.
- Si se produjera un fuego graso en la parrilla, pulse el botón **CLEAR OFF** y mantenga cerrada la puerta del horno para contener el fuego hasta que se extinga.
- Por seguridad y un rendimiento de cocción adecuado, hornee y ase a la parrilla siempre con la puerta del horno cerrada.



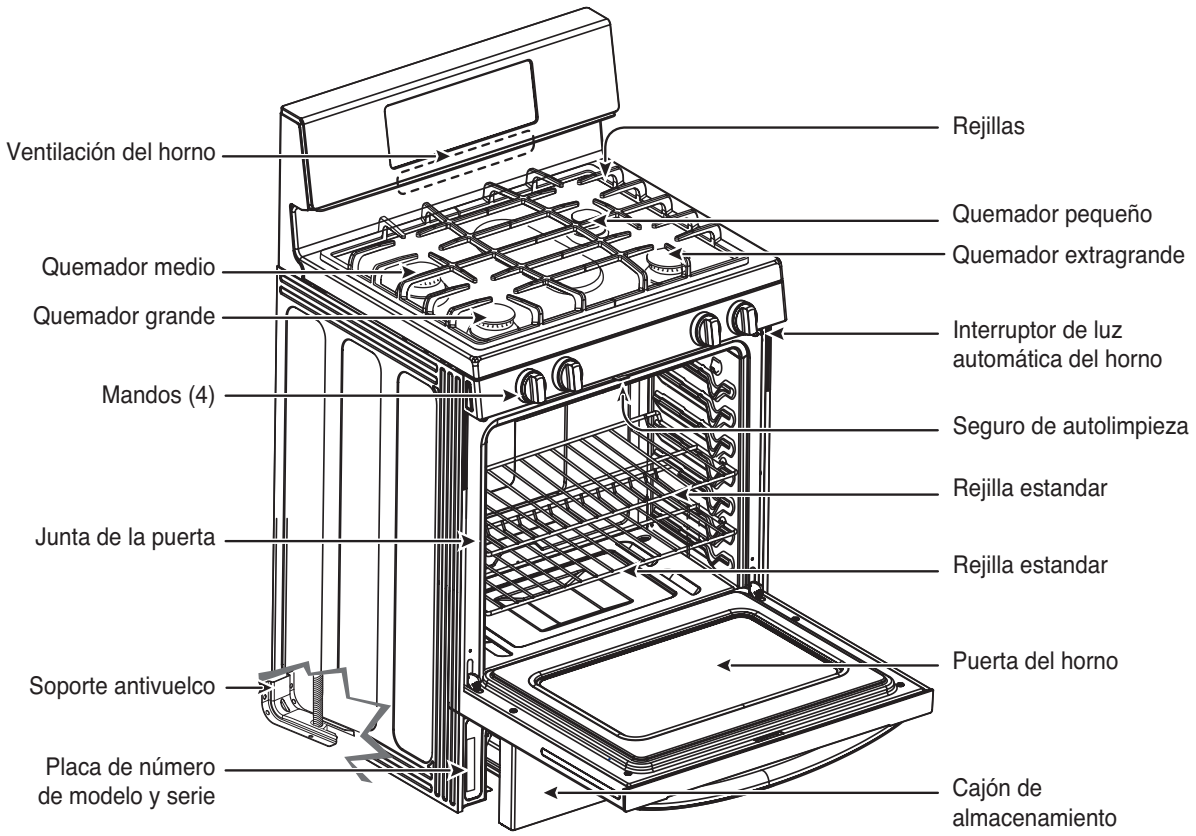
NOTA: abrir la puerta durante el proceso de cocción o de asado puede provocar daños en los controles o en las perillas de su estufa..

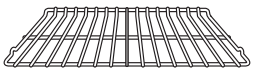
NO DEJE LA PUERTA DEL HORNO ABIERTA DURANTE LA COCCIÓN O EL PROCESO DE ENFRIADO.

LEA Y CUMPLA ATENTAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

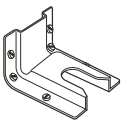
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y FUNCIONES



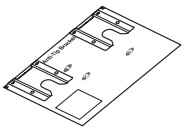


Rejilla estándar (2)

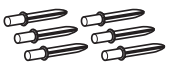


Antivuelco

Tornillos (6)



Plantilla



Fijaciones (6)

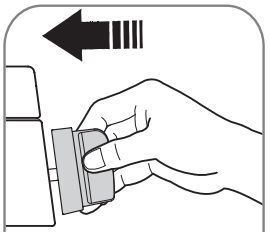
USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.

- Asegúrese de que todas las rejillas de la estufa de gas estén correctamente colocadas antes de usar un quemador.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas se enfríen antes tocarlos o colocar sobre ellos un guante de estufa, paños de limpieza u otros materiales.
- Asegúrese de que todos los quemadores estén colocados en su sitio.
- **NO** prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

CÓMO PRENDER UN QUEMADOR DE GAS

- Asegúrese de que todos los quemadores estén situados en sus respectivas posiciones.
- Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición **LITE.**
- Oirá un **"clicking"** suave: es el sonido de la chispa eléctrica prendiendo el quemador.



Pulse el mando de control y gírelo hasta la posición **LITE**

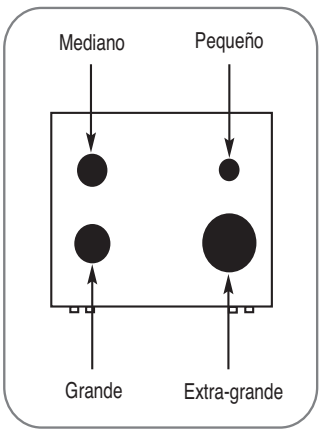
- Gire el mando para ajustar el tamaño de la llama. Si el mando permanece en la posición **LITE**, seguirá sonando el **"clic".**
- Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido. Podría sufrir una choque eléctrico que le hiciera golpear y tirar ollas o sartenes calientes.

EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, puede prender los quemadores de gas de su estufa con un fósforo. Sitúe un fósforo prendido sobre el quemador y, a continuación, pulse y gire el mando de control hasta la posición **LITE.** Ponga especial atención al prender los quemadores de esta forma. Al producirse una falla eléctrica, los quemadores que están siendo usados continuarán funcionando con normalidad.

QUEMADORES DE GAS SELLADOS

Su estufa dispone de cuatro quemadores de gas sellados.
Ofrecen la comodidad de una fácil limpieza y flexibilidad para usarlos en una amplia gama de aplicaciones de estufa. El quemador mas pequeño esta situado en la parte posterior derecha.
Este quemador puede ajustarse hasta una posición de cocción baja.



Ofrecen una cocción precisa para alimentos delicados como salsas o alimentos que requieran cocinarse a fuego lento durante largos períodos de tiempo.
Los quemadores medianos (posterior izquierdo) y grandes (frontal izquierdo) son los que se usan para cocinar la mayoría de las recetas.
Estos quemadores para uso habitual pueden bajarse desde la posición **HI** a la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de necesidades de cocción.
El quemador extra-grande (frontal derecho) es el quemador que dispone de la máxima potencia.
Al igual que los otros cuatro quemadores, este puede bajarse desde la posición **HI** hasta la posición **LO** para adaptarse a una amplia gama de recetas.
Este quemador también está diseñado para hervir rápidamente grandes cantidades de líquido.
Así también puede ser utilizado para ollas o sartenes de 10 o más pulgadas de diámetro.

NOTA: El quemador delantero derecho, por su diseño, está elevado con respecto a la encimera. Es normal.

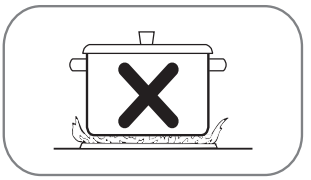
USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para usar con seguridad los utensilos de cocción, nunca deje que la llama se extienda por fuera de los bordes de los mismos.

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor. Calentar rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

Utilizar llamas de mayor tamaño que el fondo de los recipientes no los calentará más rápido y puede ser peligroso.



UTENSILIOS DE COCCIÓN PARA LA SUPERFICIE

Aluminio: Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

Hierro fundido: La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

Acero inoxidable: Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

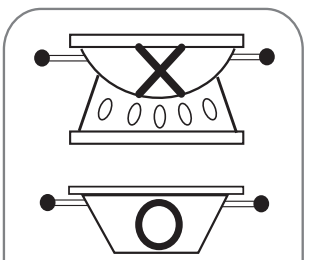
Utensilios de esmalte: El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

Vidrio: Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las estufas de gas.

NO UTILICE

NO utilice un wok de fondo plano en un aro de soporte. El colocar el aro sobre la parrilla delquemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales.



Usar un wok de fondo plano

Esto podría ser peligroso para su salud.

Sólo se debe usar un wok de fondo plano.

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciórese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

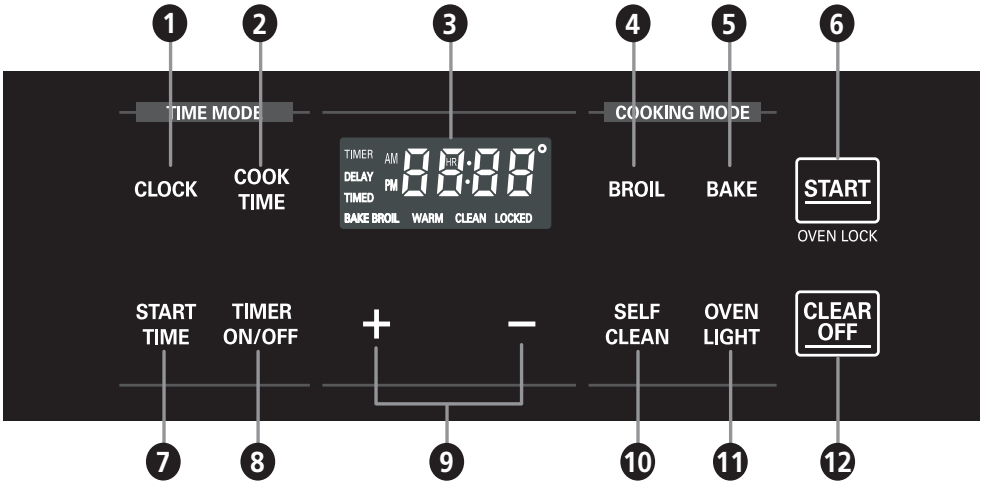
ASADORES A LA PARRILLA

NO use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su estufa de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas.

Esto podría ser peligroso para su salud.

PANEL DE CONTROL

Las funciones y aspecto reflejados en este manual podrían variar de los de su modelo concreto.



FUNCIONES DE CONTROL, RELOJ Y TEMPORIZADOR DEL HORNO

1. **Botón CLOCK (Reloj):** Púlselo antes de ajustar la hora.
2. **Botón COOK TIME (Tiempo de cocción):** Presione y después use los botones + y – para ajustar la cantidad de tiempo que desee emplear en la cocción de sus alimentos. El horno se apagara una vez transcurrido el tiempo de cocción.
3. **Pantalla:** Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno está en modo de horneado, parrilla o autolimpieza, y el ajuste de tiempo para las funciones de temporización o automáticas del horno.
4. **Botón BROIL (Parrilla):** Púlselo para escoger la función de parrilla.
5. **Botón BAKE (Horneado):** Púlselo para escoger la función de horneado.
6. **Botón START (Inicio):** Debe pulsarlo para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
7. **Botón START TIME (Tiempo de inicio):** Úselo junto con los botones BAKE, COOK TIME y SELF CLEAN para ajustar el inicio y parada automáticos del horno en el período de tiempo que usted establezca.
8. **Botón TIMER ON/OFF (Temporizador act./Desac.):** Púlselo para escoger una función temporizada.
9. **Botón +/-:** Introduce o cambia el tiempo y la temperatura del horno. Ajusta la parrilla en HI o LO (alta o baja).
10. **Botón SELF CLEAN (Limpieza automática):** Púlselo para escoger la función de limpieza automática. Examine el uso de la función en la sección Autolimpieza del horno de la página 22.
11. **Botón OVEN LIGHT (Luz del horno):** Púlselo para apagar y prender la luz del horno.
12. **Botón CLEAR OFF (Borrar apagar):** Púlselo para cancelar todas las funciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

NOTA:

si aparece en pantalla el mensaje F- seguido por un número y las señales de control del horno, esto indica un código de error de función. Examine la página 34.

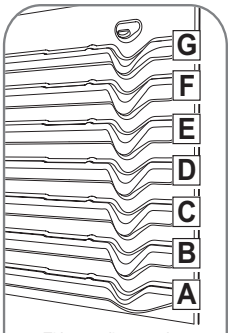
Pulse el botón **CLEAR OFF.** Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno. Si vuelve a aparecer el código de error, desconecte el suministro eléctrico del horno y solicite asistencia técnica.

Si ha ajustado en el horno una función con temporizador y se produce un corte de suministro eléctrico, el reloj y todas las funciones programadas deben ser reiniciados. **La hora parpadeará en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.**

USO DEL HORNO

ANTES DE COMENZAR

EL horno cuenta con 7 posiciones de rejillas que permiten realizar diversos tipos de cocción.
Para instalar una rejilla, inserte el extremo curvado de la rejilla en la posición deseada y presione para deslizarla hasta el fondo.
Para quitar una rejilla, tire de ella hasta que se detenga; luego, inclínela hacia arriba y extráigala.



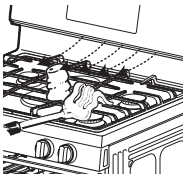
El horno dispone de 7 posiciones para las bandejas.

⚠ PRECAUCIÓN: Use siempre agarradores de estufa o guantes para horno al retirar alimentos o ajustar las rejillas del horno. Si es posible, espere hasta que el horno se enfríe por completo. Las rejillas del horno podrían estar CALIENTES y provocar quemaduras.

VENTILACIÓN DEL HORNO

La ventilación del horno se realiza a través de los conductos situados en la parte central, encima de la rejilla del quemador. Para permitir un flujo de aire adecuado, no bloquee la ventilación del horno cuando cocine. No toque las aberturas de ventilación o las superficies circundantes cuando el horno esté en funcionamiento.

- NO deje objetos de plástico o inflamables sobre la estufa; podrían derretirse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.
- NO deje envases cerrados sobre la estufa. La presión de los envases cerrados podría aumentar, haciéndolos estallar.
- Los objetos metálicos se calentarán mucho si de dejan sobre la estufa, pudiendo provocar quemaduras.
- Las asas de las ollas y sartenes que se encuentren sobre la estufa podrían calentarse si se dejan demasiado próximos al conducto de ventilación.


Los objetos de plástico sobre la estufa podrían derretirse si se dejan demasiado próximos a los conductos de ventilación.

CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

⚠ PRECAUCIÓN:

NO intente usar el prendido eléctrico del horno durante un corte de suministro eléctrico.

El horno o el grill no se podrán usar cuando haya una interrupción en el suministro eléctrico.

Si el horno está en uso cuando se produzca un corte del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará y no podrá volver a prenderse hasta que se reanude el suministro. Una vez restablecida la electricidad, tendrá que poner de nuevo en marcha la función del horno o el grill.

LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

La luz del horno se prende automáticamente al abrir la puerta. La luz del horno también puede PRENDERSE o APAGARSE manualmente pulsando el botón **OVEN LIGHT.**

NOTA :

- La luz del horno no se puede encender durante el ciclo de autolimpieza.
  Después de completar el ciclo de autolimpieza, la luz del horno no se podrá encender hasta que el horno se haya enfriado por debajo de 500 ˚F (260 ˚C).

HUMEDAD DEL HORNO

Mientras el horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el interior del horno podría generar la formación de gotas de agua sobre el cristal de la puerta. Estas gotas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

PAPEL DE ALUMINIO

NUNCA cubra la base del horno con papel aluminio.

Para usar papel de aluminio para detener derrames, coloque un pequeño trozo de papel de aluminio en una bandeja inferior varias pulgadas bajo la comida.
NO cubra nunca por completo la bandeja con papel de aluminio. Hacerlo obstruirá la circulación de aire caliente, obteniendo resultados de horneado deficientes.

USO DEL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, introduzca las bandejas en la posición que desee antes de prender el horno.

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA HORNEAR

Su horno no está diseñado para cocinar con la puerta abierta.

BAKE

1. Pulse el botón **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeará el indicador BAKE.

+ –

2. Escoja la temperatura del horno. Pulse o mantenga pulsado los botones **+** o **–**.
   - Pulse el botón **+** para aumentar la temperatura.
   - Pulse el botón **–** para reducir la temperatura.

START

3. Pulse el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura.

Se mostrará en pantalla la palabra **BAKE** y **100** ˚. Mientras el horno se calienta, la pantalla irá mostrando el cambio de temperatura. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escuchará un bip prolongado 5 veces y después el indicador luminoso empezará a parpadear.

4. Chequee si los alimentos están bien cocinados al cumplirse el tiempo mínimo indicado en la receta. Cocine durante más tiempo si fuese necesario.

CLEAR OFF

5. Pulse el botón **CLEAR OFF** al completarse la cocción.

Para cambiar la temperatura de horneado durante la cocción

BAKE

1. Pulse el botón **Bake**.

+ –

2. A continuación, Pulse el botón **+** o **–** hasta que se muestre la temperatura deseada.

START

3. Pulse el botón **START.**

SUGERENCIAS DE HORNEADO

EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear han sido elaboradas usando productos con alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa).

Si reduce la grasa, podría no obtener los mismos resultados para la receta que usando un producto con mayor contenido de grasa. Si las tortas, pasteles, repostería, galletas o dulces se elaboran con margarinas de bajo contenido en grasa, la receta podría no salir bien. A menor contenido en grasa de una margarina o mantequilla, más evidentes se hacen estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos con la etiqueta "margarina" contengan al menos un 80% de su peso en grasa. Las margarinas y mantequillas bajas en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua.

El contenido con altos niveles de humedad de estas margarinas y mantequillas afecta a la textura y al sabor de los productos horneados. Para obtener los mejores resultados usando sus antiguas recetas favoritas, use margarina o mantequilla que contenga al menos un 70% de aceite vegetal.

PRECALENTAMIENTO Y COLOCACIÓN DE OLLAS Y SARTENES

Precaliente el horno si la receta lo requiere. Para precalentar, ajuste el horno a la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario al usar el horneado por convección y para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan.

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones C y E (para 2 bandejas).

Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

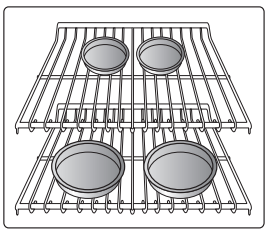


Fig. 1

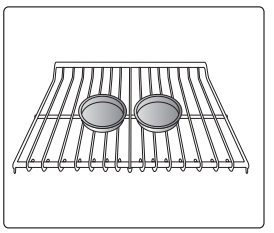


Fig. 2

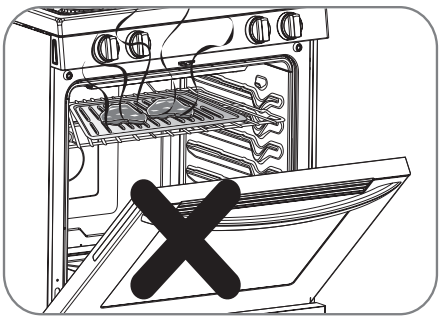
Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Tortas congeladas (en bandeja)	B o C
Bizcocho, bundt o pasteles	C
Bollería, bizcochos, brownies, galletas, magdalenas, tortas por capas, pasteles	D
Estofados	D
Asado	A

USO DEL HORNO

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA ASAR A LA PARRILLA

Su horno está diseñado para asar a la parrilla con la PUERTA CERRADA.

1. Coloque la comida sobre la rejilla de la parrilla en la plancha de la parrilla.
2. Cumpla con las posiciones recomendadas para las rejillas en la guía de asado a la parrilla.
3. La puerta del horno debe permanecer cerrada para comenzar a asar.
   La puerta del horno debe permanecer cerrada durante el proceso de asado.



NOTA: Si la puerta permanece abierta durante más de 15 segundos cuando se está usando el grill, el quemador se apagará. El quemador del grill volverá a encenderse automáticamente cuando se cierre la puerta.

BROIL

4. Presione una vez el botón de **BROIL** para ajustar la parrilla a alta potencia o dos veces para ajustar la parrilla a baja potencia. **BROIL** parpadeara (o pulse Broil y los botones + o – para desplazarse entre los ajustes de la parrilla).

START

5. Presione el botón **START**. El horno comenzará a asar a la parrilla. Se iluminará BROIL en la pantalla.
6. Ase la comida a la parrilla por una cara hasta que esté dorada, déle la vuelta y cocínela por la otra cara.

CLEAR OFF

7. Para cancelar el asado a la parrilla o si dicha función ha finalizado, presione el botón **CLEAR OFF.**

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** use la plancha de la parrilla sin su complemento.
- **NO** cubra de la bandeja del grill o parrilla con papel de aluminio. La grasa visible podría llegar a quemarse.
- Para prevenir el contacto de los alimentos con el quemador para asar y evitar que la grasa salpique, no use la rejilla de asado al asar a la parrilla.

Sirva la comida inmediatamente y deje la plancha fuera del horno para enfriarse durante la comida y así facilitar su limpieza.

Use el ajuste **LO Broil** de potencia baja para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos en exceso.

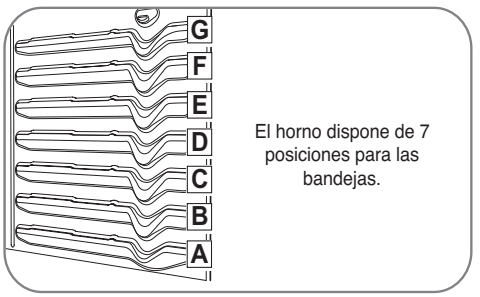
NOTA :

- Se puede producir un poco de humo durante el asado a la parrilla. Esto se considera normal.

USO DEL HORNO

GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA

El tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y sus preferencias de cocción afectarán a los tiempos del asado a la parrilla.
La información recogida en esta guía tiene como base carnes a temperaturas refrigeradas.



Alimento	Cantidad y/o grosor	Bandeja Posición*	Tiempo para la primera cara (min.)	Tiempo para la segunda cara (min.)	Comentarios
Carne picada	1 libra (4 porciones)	F	7~8	5-6	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta
Bien hecha	de 1/2 a3/4" de grosor				8 porciones a la parrilla al mismo tiempo.
Filetes de ternera					Los filetes de menos de 1" de grosor, se
Poco hecha†	1" de grosor	F	7	5	cocinan por dentro antes de dorarse.
En su punto	de 1 a 1 1/2 libra.	F	12	5-6	Se recomienda freír.
Bien hecha		F	13	8-9	Retire la grasa.
Poco hecha†	1 1/2" de grosor	D	10	6-7	
En su punto	de 2 a 2 1/2 libras.	D	12-15	10-12	
Bien hecha		D	25	16–18	
Bacon	1/2 libra	D	8	3	Colocar un una única capa.
	(8 lonchas delgadas aprox.)				
Chuletas de cerdo					Retire la grasa.
Muy hechas	2 (1/2" de espesor)	D	10	8	
	2 (1" de espesor)	D	13	8~9	
	1 libra aprox.				
Chuletas de cordero					Retire la grasa.
En su punto	2 (1" de grosor) aprox.	E	6	4–7	
Muy hechas	de 10 a 12 onzas	E	10	10	
En su punto	2 (1 1/2" de grosor) aprox.	E	10	4-6	
Muy hechas	1 libra	E	17	12-14	
Pollo	1 entero	B	35-40	25	Unte cada cara con mantequilla derretida.
	de 2 a 2 1/2 libras,				Dorar primero con la cara con piel hacia abajo.
	corte longitudinal				
	4 pechugas con hueso	B	25-30	10-15	
Colas de langosta	2–4	C	13–16	No dar la	Corte la parte de atrás de la cáscara. Abrir
	de 6 a 8 onzas cada una			vuelta.	extendida. Unte con mantequilla derretida
					antes de dorar y a la mitad del tiempo de
					asado a la parrilla.
Filetes de pescado	de 1/4 a 1/2" de espesor	E	7~8	6	Manipule y voltee con mucho cuidado. Unte
					con mantequilla de limón antes y durante la
					cocción, si lo desea. Precaliente la parrilla para
					dorar más los alimentos.
Lonchas de jamón	1" de grosor	C	10	5	Aumente el tiempo entre 5 y 10 por cada cara
(precocido)	1/2" de grosor	D	7	4	para grosores de 1 1/2" o para jamón curado.

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. aconseja: "La ternera poco hecha es muy popular, pero cocinar la carne sólo a 140˚F(60˚C) puede permitir que ciertos organismos responsables de intoxicaciones alimenticias sobrevivan. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. junio de 1985.)

** Examine la ilustración para obtener la descripción de las posiciones de la bandeja.*

USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR

CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

El reloj deberá ser ajustado a la hora correcta del día para un buen funcionamiento del horno. La hora y el día no podrá ser cambiador durante el proceso de cocinado o el modo de autolimpieza.

CLEAR OFF — 1 Presione el botón **CLEAR OFF.**

CLOCK — 2 Presione el botón **CLOCK.**

+ – — 3 Presione el boton **+** o **–** para ajustar la hora..

START — 4 Presione el boton **START.**
El reloj se establecerá, y la pantalla reflejará el cambio después de un breve retraso

CÓMO CAMBIAR EL MODO DE HORA DEL RELOJ (12 Ó 24 H)

Su pantalla de control está ajustada en el formato horario de 12 horas. Se prefiere disponer del formato horario de 24 horas, sigua los pasos expuestos a continuación.

CLOCK — 1 Presione el botón **CLOCK** durante tres segundos.

CLOCK — 2 Presione el botón **CLOCK** para cambiar entre 12 hr ó 24 hr.

START — 3 Presione el botón **START** para aceptar el cambio deseado.

CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR

*La función **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador extra en la cocina, que emite un aviso cuando el tiempo establecido se ha agotado. Ésta función no inicia o detiene la cocción. La función **TIMER ON/OFF** puede usarse durante cualquier otra función de control del horno.*

NOTA:

Si pulsa una vez el botón **TIMER ON/OFF**, la función le permitirá ajustar el tiempo en minutos y segundo.

(Por ejemplo: si pulsa 50, significa 50 segundos)

Si pulsa dos veces el botón **TIMER ON/OFF**, la función le permitirá ajustar el tiempo en horas y minutos.

(Por ejemplo: si pulsa 5, significa 5 minutos)

TIMER ON/OFF — 1 Presione el botón **TIMER ON/OFF** una vez para establecer el tiempo en minutos y segundos, o presione el botón dos veces para establecer el tiempo en horas y minutos. **TIMER** empezara a parpadear en la pantalla.

+ – — 2 Presione el botón **+** o **–** hasta que aparezca el tiempo correcto en la pantalla.

TIMER ON/OFF — 3 Pulse el botón **TIMER ON/OFF**.
El tiempo comenzara a contar hacia atrás desde 5:00 y se mostrara el **TEMPORIZADOR** en pantalla.
NOTA: Si no presiona **TIMER ON/OFF**, la pantalla volverá a mostrar la hora.

TIMER ON/OFF — 4 Al agotarse el tiempo ajustado, la pantalla mostrara el mensaje **END**. El reloj emitirá 3 avisos cada 15 segundos hasta que presione el botón **TIMER ON/OFF**.

NOTA:

Si el tiempo restante no se indica en pantalla, consúltelo pulsando el botón **TIMER ON/OFF.**

CÓMO CANCELAR EL TEMPORIZADOR

Pulse una vez **TIMER ON/OFF.** La pantalla volverá a mostrar la hora.

FALLA DE ENERGÍA

Si en la pantalla aparece un parpadeo continuo, esta experimentando una falla de energia. Tendra que reiniciar el tiempo del reloj.
Presione la tecla **CLOCK** una vez para reiniciar. Introduzca el tiempo correcto del dia presionando las teclas + o - . Presione la tecla de **START** cuando haya terminado de introducir el tiempo.

USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y POR TEMPORIZADOR

NOTA: Es posible que los alimentos perecederos (como la leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo) no puedan permanecer sin refrigerar más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente propicia la aparición de bacterias dañinas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor generado por el foco puede acelerar la aparición de bacterias.

CÓMO AJUSTAR UN INICIO INMEDIATO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prendera inmediatamente y cocinara durante el periodo de tiempo escogido. Al final del periodo de cocción, el horno se apagara automáticamente.

Asegúrese de que el reloj esta puesto en hora.

BAKE

1. Presione el botón **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350 y parpadeará el indicador BAKE.

+ –

2. Presione o mantenga presionado los botones **+** o **–**, y escoja la temperatura del horno.
   - Pulse el botón **+** para aumentar la temperatura.
   - Pulse el botón **–** para reducir la temperatura.

COOK TIME

3. Presione el botón **COOK TIME.**
   - TIMED parpadea.
   - 0:00 se ilumina en la pantalla.

NOTA: Si su receta precisa precalentamiento, podría necesitar añadir tiempo adicional al cocinado.

+ –

4. Pulse el botón **+** o **–** para introducir el tiempo de horneado deseado. Mientras TIMED aún parpadea:

NOTA:
- El tiempo de horneado puede ajustarse desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
- Se mostrara en la pantalla el tiempo de cocinado que se haya introducido. (Si escoge antes el tiempo de cocción y a continuación ajusta la temperatura de horneado, en su lugar se mostrará la temperatura del horno).

START

5. Pulse el botón **START.**
   BAKE dejará de parpadear y de iluminarse en la pantalla. La pantalla muestra o la temperatura del horno que haya ajustado o la cuenta atrás del tiempo de horneado.

NOTA IMPORTANTE:

Coloque la comida en el horno tras el período de precalentamiento si la receta así lo especifica.

El precalentamiento es muy importante para obtener unos buenos resultados al hornear tortas, galletas, repostería y pan. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, sonarán 5 avisos largos y la lámpara del horno parpadeará.

El proceso de precalentamiento tardará de 10 a 15 minutos aproximadamente.

Al finalizar el horneado por temporizador:

1. Se mostrará en pantalla el mensaje End. El horno se apagará automáticamente.
2. El control continuará emitiendo tres avisos por minuto hasta que pulse **CLEAR OFF.**

CLEAR OFF

3. Presionar el botón de **CLEAR OFF** para borrar la pantalla. Remover la comida del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que quedan en el horno continuará cociéndose después de que el horno se apague.

USO DE LAS FUNCIONES DE HORNEADO Y POR TEMPORIZADOR (continuación)

CÓMO AJUSTAR UN INICIO RETARDADO Y UNA PARADA AUTOMÁTICA

El horno se prenderá a la hora establecida, cocinará durante un período de tiempo específico y, a continuación, se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj está en hora. Coloque la rejilla(s) y los alimentos en el horno.

1. Presiona el botón **BAKE**. Aparecerá en la pantalla 350° y parpadeara el indicador BAKE

2. Presiona o mantenga presionado los botones **+** o **–**, para escoger la temperatura del horno.
   - Pulse el botón **+** para aumentar la temperatura.
   - Pulse el botón **–** para reducir la temperatura.

3. Pulse el botón **COOK TIME.**
   - TIMED parpadea.
   - 0:00 se ilumina en la pantalla.

4. Presionar el botón **+** o **–** para introducir el tiempo de cocinado deseado mientras TIME aun parpadea.

5. Presionar el botón **START TIME.** DELAY estará a parpadear.

6. Mientras DEALY siga aun parpadea, presionar el botón **+** o **–** para ajustar la hora del día en que desea que el horno se encienda y comience a cocinar.

7. Presione el botón **START.** Cuando el tiempo de retardo se ha agotado el horno comenzará a funcionar .
   - Sonarán una vez y se apagará DELAY.
   - Cuando el horno se prenda a la hora del día que haya ajustado, la pantalla mostrará la temperatura del horno hasta alcanzar la escogida y, a continuación, se mostrará el tiempo restante de cocinado.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y pulse START.

NOTA: El tiempo de cocinar puede ajustarse para cualquier cantidad de tiempo comprendida entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

NOTA:
- Pulse **CLEAR OFF** para cancelar la función de horneado por temporizador retardado en cualquier momento.
- Si desea chequear los tiempos que ha ajustado, pulse el botón START TIME para chequear el tiempo de retardo ajustado o el botón COOK TIME para chequear la cantidad de tiempo de cocinado ajustada.

Al agotarse el tiempo de horneado ajustado:

1. Se mostrará en pantalla el mensaje End.El horno se apagará automáticamente.

2. La unidad continuará emitiendo tres avisos por minuto hasta que pulse **CLEAR OFF.**

3. Presionar el botón de **CLEAR OFF** para borrar la pantalla. Remover la comida del horno.
   Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que quedan en el horno continuará cociéndose después de que el horno se apague.

FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

Su nuevo control dispone de funciones adicionales que podrá usar si lo desea.
Las siguientes páginas describen estas funciones y cómo activarlas.
Los modos de funciones especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.

Permanecen en la memoria de control hasta que se repitan los pasos.
Cuando la pantalla muestre su elección, pulse el botón ***START.***
Las funciones especiales permanecerán en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

Es posible que considere que su nuevo horno estufa de forma diferente al antiguo. Use su nuevo horno durante varias semanas para familiarizarse con él. Si aún considera que su nuevo horno está demasiado caliente o frío, puede ajustar el termostato.

NO use los termómetros comercializados en supermercados para chequear el ajuste de temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar entre 20 y 40 grados.

NOTA: Este ajuste no afectará a las temperaturas de asado a la parrilla ni de autolimpieza. El ajuste permanecerá en la memoria tras un corte de suministro eléctrico.

La temperatura del horno puede aumentarse (+) o reducirse (-) hasta 35˚F ó 19˚C.

Para aumentar la temperatura del horno:

BAKE — 1 Mantenga pulsado **BAKE** durante tres segundos.

\+ — 2 Usando el botón **+**, introduzca la cantidad deseada para incrementar la temperatura.

START — 3 Presione el botón **START** para aceptar el incremento de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora.

CLEAR OFF — Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.

Para reducir la temperatura del horno:

BAKE — 1 Mantenga pulsado **BAKE** durante tres segundos.

– — 2 Usando el botón **–**, introduzca la cantidad deseada para reducir la temperatura.

START — 3 Presiona el botón **START** para aceptar el cambio de temperatura y la pantalla volverá a mostrar la hora.

CLEAR OFF — Presione el botón **CLEAR OFF** para rechazar el cambio si fuese necesario.

FUNCIONES ESPECIALES DE CONTROL DE SU HORNO

CÓMO AJUSTAR LA ACTIVACIÓN/ DESACTIVACIÓN DE LA LUZ DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La luz interior del horno se prende automáticamente al abrir la puerta del mismo.

Al alcanzar la temperatura de ajuste tras el precalentamiento, el horno notifica el fin del período de precalentamiento haciendo parpadear la lámpara del horno hasta que la puerta es abierta.

Puede activar o desactivar la función de luz inteligente del horno. Se encuentra activada de forma predeterminada.

TIMER ON/OFF

1. Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante tres segundos. La pantalla mostrará Opt.

OVEN LIGHT

2. Presione el botón **OVEN LIGHT** para activar o desactivar la función.

START

3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS AVISOS

La función de volumen de los avisos le permitirá ajustar los avisos a un volumen más aceptable. Existen cuatro niveles posibles para el volumen: Alto, Medio, Bajo y desconectado.

TIMER ON/OFF

1. Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante tres segundos.
   La pantalla mostrará Opt.

–

2. Presione el botón **–** para alternar entre los diferentes volúmenes de sonido.

START

3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

CÓMO ESCOGER LA TEMPERATURA EN GRADOS FAHRENHEIT O CENTÍGRADOS

El control de su horno esta ajustado para usar temperaturas en grados Fahrenheit, pero puede cambiarlos para usar en grados Centígrados.

TIMER ON/OFF

1. Mantenga pulsado el botón **TIMER ON/OFF** durante tres segundos.
   La pantalla mostrará Opt.

+

2. Presione el botón **+** para cambiar entre grados F y C.

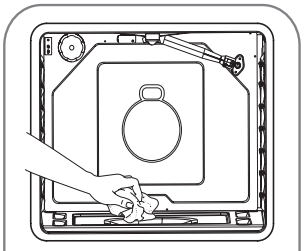
START

3. Presione el botón **START** para aceptar el cambio.

USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

ANTES DE REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

Cuando realice un ciclo de autolimpieza, se recomienda abrir la ventana de la cocina o bien usar un ventilador o la campana extractora.



Limpie fuerte las manchas en la parte inferior de la cavidad

Extraiga del horno las rejillas, plancha de la parrilla, la parrilla, todos los utensilios de estufa, termómetros y papel de aluminio: no podrán resistir las elevadas temperaturas del ciclo de limpieza.

IMPORTANTE: *La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.*

NOTAS:

- La suciedad del marco frontal del horno y del exterior de la junta de la puerta debe limpiarse a mano. Limpie estas zonas con agua caliente, estropajos jabonosos o limpiadores como Soft Scrub*. Enjuague bien con agua limpia y seque.
- **NO** limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta del foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.
- Preste atención al abrir el horno cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar caliente.

CÓMO AJUSTAR EL HORNO PARA REALIZAR LA LIMPIEZA

SELF CLEAN

1. Toque el mando **SELF CLEAN** una vez para realizar el ciclo de 3 horas, dos veces para el ciclo de 2 horas, o tres veces para el ciclo de 4 horas.
   Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, para eliminar derrames.
   Se recomienda usar un ciclo de AUTOLIMPIEZA de 4 horas para eliminar hornos excesivamente sucios.

START

2. Pulse el botón **START.**

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo restante de limpieza. No podrá abrir la puerta del horno hasta que descienda por debajo de la temperatura de desbloqueo y se apague la luz **DOOR LOCKED.**

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

3. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.

- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

La puerta del horno debe cerrarse y todos los controles ajustarse correctamente para que el ciclo se realice de forma correcta.

CÓMO RETARDAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

Asegúrese de que el reloj está en hora.

SELF CLEAN

1. Presionar el botón **SELF CLEAN.** Escoja el periodo de autolimpieza deseado presionando el botón SELF CLEAN.

START TIME

2. Presione el botón **START TIME**. DELAY empezara a parpadear.

\+ –

3. Presione el botón **+** o **–** para introducir el tiempo de inicio. Mientras DELAY aun parpadea.

START

4. Presione el Botón **START.** DELAY y CLEAN permanecerán activados.

5. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

La puerta se bloquea automáticamente.
La pantalla mostrará la hora de inicio. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente a la hora ajustada. A esa hora, el icono "DELAY" se apagará. No podrá abrir la puerta del horno hasta que la temperatura descienda por debajo del nivel de bloqueo.

⚠ ADVERTENCIA:

Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del electrodoméstico puede alcanzar altas temperaturas al tacto. NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.

El horno se apaga automáticamente al finalizar el ciclo de limpieza.

- Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, la puerta se desbloqueará automáticamente.
- El indicador **DOOR LOCKED** parpadeará y el control del horno le indicará si ha ajustado el ciclo de limpieza olvidando cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, pulse el botón **CLEAR OFF**. Al apagarse la luz **DOOR LOCKED**, indicativa de que el horno está por debajo de la temperatura de bloqueo, abra la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** recubra las paredes, las rejillas ni la base del horno, ni ninguna otra parte de la estufa de gas con papel de aluminio.
  Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- Preste atención al abrir la puerta cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA.
- La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.

TRAS REALIZAR UN CICLO DE LIMPIEZA

- Podría encontrar ceniza blanca en el horno. Límpiela con un paño húmedo cuando el horno se enfríe.
- Si las manchas blancas permanecen, elimínelas con un estropajo jabonoso y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.
- Estos depósitos son, habitualmente, residuos de sal que no pueden eliminarse mediante el ciclo de limpieza.
- Si el horno no está limpio tras un ciclo de limpieza, repítalo.
- No podrá cocinar con el horno hasta que se haya enfriado lo suficiente como para que la puerta se desbloquee.
- Durante el ciclo de autolimpieza del horno, podrá pulsar el botón **CLOCK** para examinar la hora. Para volver a la cuenta atrás del ciclo de limpieza, pulse el botón **COOK TIME.**
- Si las bandejas se volvieran difíciles de deslizar, aplique un poco de aceite vegetal o aceite de estufa en un papel de estufa y frote los bordes de las bandejas del horno con él.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y de que todas las superficies estén frías antes de proceder a la limpieza de cualquier parte de la estufa de gas.

Si retira la estufa de gas para llevar a cabo labores de limpieza, de servicio o por cualquier otro motivo, asegúrese de volver a instalar correctamente el dispositivo antivuelco al volver a colocar la estufa en su sitio.

No hacerlo podría hacer que la estufa volcase provocando lesiones.

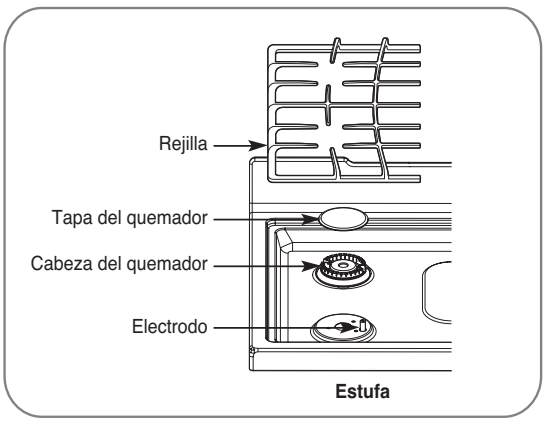
⚠ PRECAUCIÓN:

- **NO** desmonte ninguna pieza de la estufa hasta que se haya enfriado por completo y su manipulación sea segura.
- **NO** ponga en funcionamiento los quemadores sin que todas las piezas de los quemadores y las rejillas estén en colocadas en su sitio.

El electrodo del generador de chispas queda expuesto al desmontar la cabeza del quemador. Al girar el mando de uno de los quemadores hasta la posición **LITE**, se activarán las chispas de todos los quemadores. No intente desmontar ni limpiar los alrededores de ningún quemador mientras otro permanezca prendido.

MONTAJE DE LOS QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los mandos de control antes de desmontar las piezas del quemador. Las rejillas, tapas y las cabezas del quemador pueden desmontarse, haciendo más fácil su limpieza. Los electrodos no son desmontables.



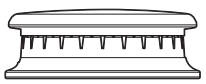
Estufa

TAPAS Y CABEZAS DE LOS QUEMADORES

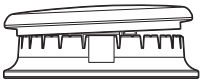
• **NO** use blanqueador sobre el producto para limpiarlo.

TAPAS DE LOS QUEMADORES

Desmonte cuando estén fríos. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Puede restregar con un estropajo de plástico para eliminar las partículas de comida quemadas.



Tapa del quemador sellada correctamente.



Tapa del quemador sellada INCORRECTAMENTE.

ENSAMBLE DE LA CABEZA/TAPA DE LOS QUEMADORES

El conjunto de los cabezales de quemadores es desmontable.
Sencillamente desmóntelos extrayéndolos de la estufa de gas para proceder a su limpieza. Los orificios situados en las cabezas de los quemadores deben mantenerse limpios en todo momento para obtener una llama uniforme y libre de obstáculos. Unas tomas o electrodos obstruidos o sucios no permitirán que los quemadores funcionen correctamente. Cualquier derrame sobre o alrededor de un electrodo debe limpiarse cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría resultar dañado.
Deberá limpiar las tapas y cabezas de los quemadores de forma habitual, especialmente tras derrames importantes que puedan obstruir las aperturas. Desmonte cuando estén fríos.

Para eliminar los restos de comida quemados, sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20 ó 30 minutos.
Para manchas resistentes, use un cepillo de dientes.

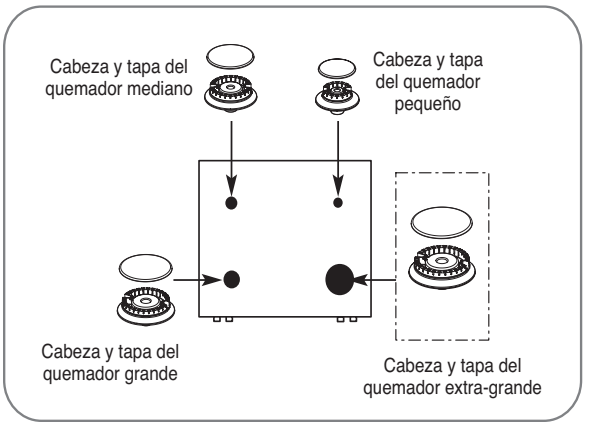
NOTAS:
• **NO** use estropajos metálicos o polvos abrasivos para limpiar los quemadores.
• Los quemadores no se prenderán si la tapa está desmontada.

TRAS LA LIMPIEZA

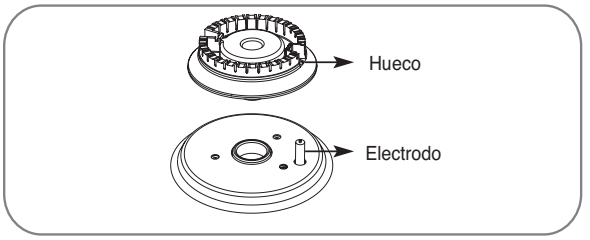
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores en su sitio, sacuda el exceso de agua y séquelos por completo.

MONTAJE

Vuelva a montar las cabezas y tapas de los quemadores sobre los electrodos de la estufa en su posición correcta, según su tamaño.


Cabeza y tapa del quemador mediano
Cabeza y tapa del quemador pequeño
Cabeza y tapa del quemador grande
Cabeza y tapa del quemador extra-grande

Asegúrese de colocar el hueco de la cabeza del quemador sobre el electrodo.



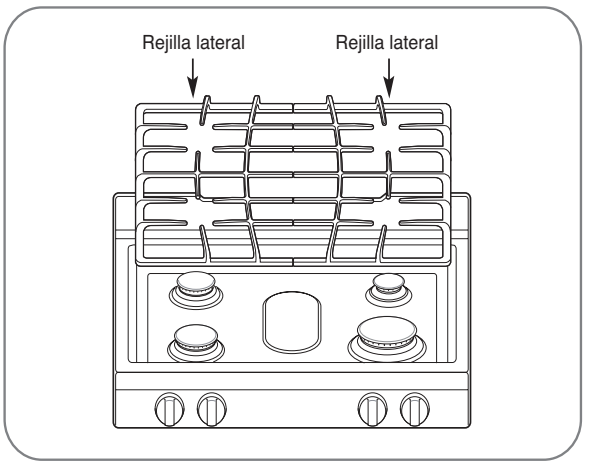
REJILLAS

Su estufa de gas dispone de cuatro rejillas profesionales.

Para lograr la máxima estabilidad, estas rejillas deberán usarse sólo en su posición correcta; las dos rejillas pueden intercambiarse del lateral izquierdo al derecho y de la parte frontal a la posterior.

NO prenda el quemador durante largos períodos de tiempo sin colocar una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla podría descascarillarse sin ninguna olla o sartén que absorba el calor.

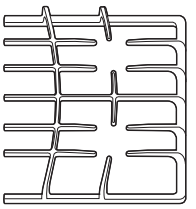
Aunque son duraderas, las rejillas perderán gradualmente su brillo aunque les aplique los mejores cuidados.



LIMPIEZA

Desmonte cuando estén frías. Las rejillas deben limpiarse con regularidad y, por su puesto, tras producirse derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Al volver a colocar las rejillas, asegúrese de que quedan ajustadas de forma segura sobre los quemadores.
Vuelva a colocar las rejillas de tal forma que los arcos continuos de los nervios centrales de éstas queden integrados. Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NO limpie las rejillas usando la función de autolimpieza de un horno.



El aspecto puede variar.
Las rejillas se pueden lavar en el lavavajillas.

SUPERFICIE DE LA ESTUFA

Para evitar daños en la superficie de esmalte de porcelana de la estufa y prevenir la pérdida de brillo, limpie los derrames que se produzcan rápidamente. Los alimentos con alto índice de acidez (tomates, col fermentada, zumos de fruta, etc.) o con un alto contenido en azúcar pueden producir pérdidas de brillo puntuales si no se eliminan los residuos. Cuando la superficie se haya enfriado, lávela y enjuáguela.

Para eliminar otro tipo de derrames como salpicaduras de aceite, etc., lave la superficie con agua y jabón cuando se haya enfriado. Enjuague a continuación y sáquele brillo con un paño seco.

NOTA: NO levante la placa de la estufa. Levantar la placa de la estufa puede ocasionar daños o un funcionamiento incorrecto.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

NO use estropajos metálicos: arañarán la superficie.

Para limpiar superficies de acero inoxidable, use agua jabonosa caliente o un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Limpie siempre la superficie en la dirección de la textura. Sigua las instrucciones del limpiador para llevar a cabo la limpieza de la superficie de acero inoxidable.

Para resolver dudas relativas a la compra de limpiadores o abrillantadores para electrodomésticos de acero inoxidable o para encontrar un distribuidor cercano, póngase en contacto con nuestro número gratuito de atención al cliente:

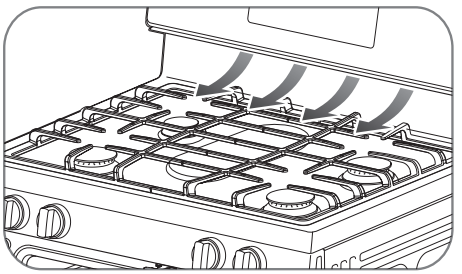
1-800-243-0000

o visite nuestra web:
us.lgservice.com

CONDUCTOS DE VENTILACIÓN DE AIRE DEL HORNO

NO bloquee nunca los orificios de ventilación (aberturas de aire) de la estufa de gas.
Proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa de gas funcione con una combustión adecuada.

Las aberturas de aire están situadas en la parte posterior de la estufa, en la parte superior y en la base de la puerta del horno y en la base de la estufa de gas, bajo la gaveta de calentamiento.



PANEL DE CONTROL

Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

También puede usar un limpiacristales.

Elimine la suciedad incrustada con agua caliente jabonosa.

No use abrasivos de ningún tipo.

NOTA: Para evitar activar el panel de control durante las labores de limpieza, desenchufe la estufa de gas.

PANEL FRONTAL Y MANDOS MÚLTIPLES

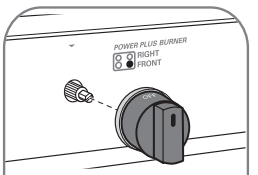
Se recomienda limpiar el panel de control cada vez que use el horno. Use un paño húmedo para limpiar y enjuagar. Para limpiar, use un detergente suave y agua en una solución 50/50 de vinagre y agua.Para enjuagar, use agua limpia. Seque y dé brillo un paño suave.

NO use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de plástico ni limpiadores para hornos sobre el panel de control; podría dañar su acabado.

NO intente doblar los mandos tirando de ellos hacia arriba o hacia abajo, ni colgando una toalla ni ningún otro objeto pesado de ellos.
Hacerlo puede dañar el eje de la válvula de gas.

Los mandos de control pueden desmontarse para facilitar la limpieza.

Asegúrese de que los mandos están en posición **OFF** y tire de ellos en línea recta para separarlos de su espiga y llevar a cabo la limpieza.



Mando del quemador

Para volver a instalar los mandos, asegúrese de que su posición **OFF** quede centrada en la parte superior y deslice el mando dentro de su espiga.

PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno es desmontable, pero pesada. Podría necesitar ayuda para desmontar y montar la puerta.

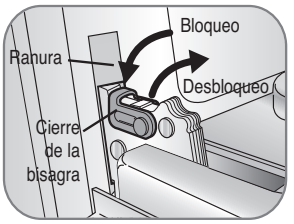
⚠ PRECAUCIÓN:

- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta usando el tirador.**
- **La puerta es muy pesada.**

PARA DESMONTAR LA PUERTA

Paso. 1

Abra la puerta por completo.



Paso. 2

Empuje los cierres de las bisagras hacia abajo, en la dirección del marco de la puerta, en la posición de desbloqueo.

Paso. 3

Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de desmontaje de la puerta, a unos 5 grados aproximadamente.

Paso. 5

Levante la puerta hacia arriba y hacia fuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

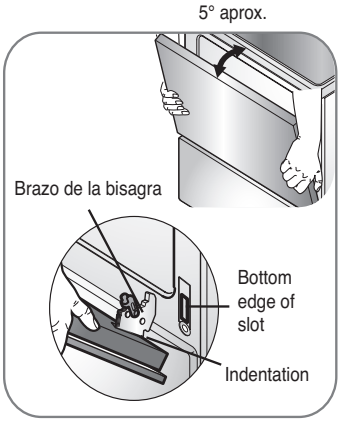
PARA MONTAR LA PUERTA

Paso. 1

Sujete firmemente ambos lados de la puerta en la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta dispuesta en el mismo ángulo que en la posición de desmontaje, asiente la indentación del brazo de la bisagra dentro del borde de la base de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar asentada por completo dentro de la base de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no abre por completo, la indentación no está asentada correctamente en la base del borde de la ranura.

Paso. 4

Empuje los cierres de las bisagras contra el marco frontal de la cavidad del horno, en su posición de bloqueo.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE LA PUERTA

- **NO** permita que se introduzca una cantidad excesiva de agua dentro de los orificios y las ranuras de la puerta.
- Como la zona interior de la junta frontal de la cavidad se limpia durante el ciclo de autolimpieza, no es necesario limpiarla a mano.
- La zona exterior de la junta puede limpiarse con un estropajo de plástico jabonoso.

PARA LIMPIAR EL EXTERIOR DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar en profundidad la parte superior, los laterales y el frontal de la puerta del horno. Enjuagar bien. También podría necesitar un limpiacristales para limpiar el exterior del cristal de la puerta.
- Los derrames de marinados, zumos de fruta, salsas de tomate y jugos para asados contienen ácidos que podrían producir decoloración, por lo que deben eliminarse de inmediato. Cuando la superficie se haya enfriado, límpiela y enjuáguela.
- **NO** use limpiadores para horno, polvos limpiadores o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

BASE DEL HORNO

La base del horno tiene un acabado de esmalte de porcelana.
Para facilitar la limpieza, proteja la base del horno de derrames excesivos colocando una bandeja para hornear galletas en la bandeja situada bajo la que está usando para cocinar.
Esto es particularmente importante al hornear tortas de fruta u otros alimentos con altos contenidos de acidez.
Los rellenos de fruta caliente u otros alimentos con alto contenido de acidez (como tomates, coles fermentadas y salsas con vinagre o zumo de limón) podrían corroer y dañar la superficie de porcelana esmaltada, por lo que deben eliminarse de inmediato.

NO use papel de aluminio en la base de la estufa del horno.
Hacerlo podría dañar la cavidad del horno.
También puede bloquear el flujo de aire de quemador provocando una distribución deficiente del calor.
Para limpiar los derrames, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo jabonoso.

Enjuague bien para eliminar cualquier resto de jabón antes del ciclo de autolimpieza.

BANDEJAS DEL HORNO

Su horno está equipado con bandejas de níquel, retírelas del horno antes de que comience el ciclo de autolimpieza.

Para limpiar las bandejas de níquel, use un limpiador abrasivo.

Tras la limpieza, enjuague las bandejas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

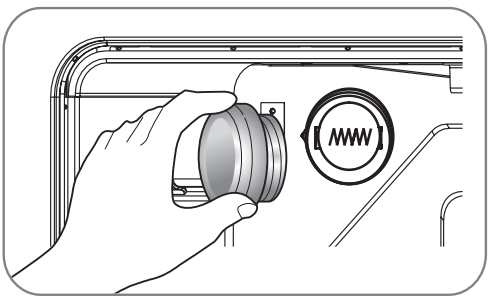
Siempre que las bandejas se vuelvan difíciles de deslizar, limpie sus bordes o sus soporte en el horno con aceite vegetal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios.
Esta se prende al abrir la puerta del horno.
Al cerrar la puerta del horno, pulse el botón OVEN LIGHT para PRENDERLA o APAGARLA.
Ésta no funciona durante el ciclo de autolimpieza.

⚠ ADVERTENCIA:

- **antes de reemplazar el foco de luz de su horno, DESCONECTE el suministro eléctrico del mismo en el panel del fusible principal o del disyuntor.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choque eléctricos o incluso la muerte.
- **Asegúrese de que el horno y el foco estén completamente fríos.**



PARA REEMPLAZAR

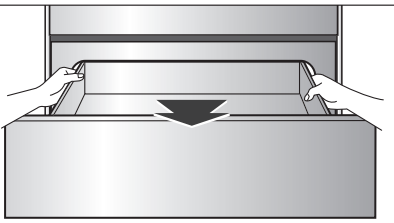
• Asegúrese de que el horno y el foco estén fríos.

1. Desenchufe el horno o desconecte el suministro eléctrico.
2. Gire la cubierta de cristal de el foco situado en la parte posterior del horno en sentido antihorario para desmontarla.
3. Gire el foco en sentido antihorario para extraerla de su soporte.
4. Vuelva a colocar el foco y su cubierta girándolas en sentido horario.
5. Enchufe el horno o vuelva a conectar el suministro eléctrico.

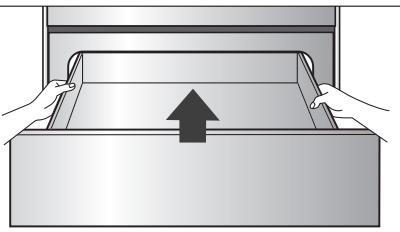
DESMONTAJE Y MONTAJE DE LA GAVETA DE ALMACENAJE

Para desmontar la gaveta de almacenaje:

1. **PRECAUCIÓN** - desconecte el suministro antes de desmontar la gaveta de almacenaje.
2. Extraiga la gaveta hasta su tope.
3. Levante el frontal de la gaveta hasta que los topes liberen las guías.
4. Retire la gaveta.



Tire de la gaveta



Levante el frontal

⚠ ADVERTENCIA

- **DESCONECTE el suministro de energía antes de desmontar la gaveta de almacenamiento.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones físicas graves, choques eléctricos o incluso la muerte.

Para volver a montar la gaveta de almacenaje:

1. Coloque los rieles de la gaveta sobre las guías.
2. Empuje la gaveta hasta su tope.
3. Levante el frontal de la gaveta y empújela hasta que los topes liberen las guías.
4. Baje el frontal de la gaveta y empújela hasta que cierre.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO toque las superficies del horno entre la puerta y el cajón.**
  - Durante y después de su uso, no toque las superficies interiores del horno entre la puerta y el cajón hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.
  - De lo contrario, puede resultar en lesiones personales graves.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar solicitando asistencia, repase esta lista. Esto le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista contiene problemas comunes que no son debidas a defectos en la mano de obra o materiales.

Problema	Causas probables	Soluciones
Los quemadores no se prenden o sus llamas no son uniformes.	• El tomacorriente del horno no está introducido correctamente en la toma de pared.	• Asegúrese de que el tomacorriente está conectado correctamente a una toma de pared que disponga de suministro eléctrico.
	• Las ranuras del quemador situadas en los laterales del mismo podrían estar obstruidas.	• Desmonte los quemadores y límpielos. Verifique la zona del electrodo en busca de restos de alimentos o grasas quemadas. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.
	• Montaje incorrecto del quemador.	• Asegúrese de que las piezas del quemador estén instaladas correctamente. Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.
Las llamas del quemador son muy grandes o amarillas	• Proporción aire/gas incorrecta.	• Si la estufa de gas está conectada a un suministro de gas LP, póngase en contacto con la persona que realizó la instalación o su adaptación.
Los quemadores de la superficie se prenden, pero el del horno no	• La válvula de corte de gas del horno podría haberse movido accidentalmente durante las labores de limpieza o desplazamiento.	• Asegúrese de que la válvula de cierre de gas del horno se encuentre totalmente abierta.
Los alimentos no se hornean ni se asan adecuadamente	• Los controles del horno están ajustados incorrectamente.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• La bandeja está en posición incorrecta.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• Está usando utensilios de estufa inadecuados o de un tamaño incorrecto.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• El termostato del horno precisa ajuste.	• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.
	• El reloj no está en hora.	• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.
	• Papel de aluminio usado incorrectamente en el horno.	• Examine la sección CUIDADOS Y LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE GAS.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
Los alimentos no se asan al fuego directo como es se debido	• Los controles del horno no están fijados bien.	• Cerciórese que presione el botón **BROIL HI/LO.**
	• La puerta del horno no está cerrada.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
	• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta.	• See the GUÍA DE ASADO A LA PARRILLA.
	• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.	• Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa. Verifique que esté fría.
	• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.	• Use the broiling pan and grid that came with your range.
	• Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	• Examine la sección USO DEL HORNO.
La temperature del horno es demasiado fría o caliente	• El termostato necesita ajustes.	• Examine la sección CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO.
La pantalla es blanco o el contador no funciona	• El enchufe eléctrico no esté conectado completemente en una toma de corriente.	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
	• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.	• Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.
	• Los controles del horno no están programados de manera correcta.	• Examine la sección USO DEL RELOJ Y EL TEMPORIZADOR.
La luz del horno no funciona	• La bombilla puede estar floja o fundida.	• Ajuste o cambie la bombilla.
	• El enchufe eléctrico no esté conectado completemente en una toma de corriente.	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza.	• Deje que la estufa se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.
	• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente.	• See the USO DE LA FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO.
Sonido crujiente o del del estallidos	• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza.	• Esto es normal
Humo excesivo durante un ciclo de autolimpieza.	• Quedó suciedad excesivo en el horno.	• Presione el botón **CLEAR OFF**. Abra las ventanas para que el humo salga de la estufa. Espere hasta que la luz **LOCKED DOOR** se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
La función de asar o de autolimpieza no funciona.	• El horno excesivamente caliente.	• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. • Puede tardar hasta una hora después de que termine el ciclo.
El horno no está limpio tras un ciclo de limpieza	• Los controles del horno no están ajustados correctamente.	• Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.
	• El horno estaba excesivamente sucio.	• Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
Aparece en pantalla el indicador "CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING" o "DOOR OPENED"	• Ha sido escogido el ciclo asado o de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada.	• Cierre la puerta del horno.
El indicador "DOOR LOCKED" está activo cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo.	• Pulse el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe.
Parpadea en pantalla el indicador "F y un número o letra"	• La pantalla muestra "F3".	• Pulse el botón **CLEAR OFF**. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner en funcionamiento el horno.
	• La pantalla muestra "F11".	• Chequee la válvula de corte de gas principal o la del horno (examine la columna "Los quemadores de la superficie se prenden pero el del horno no").
	• Si el código de función se repite.	• Desconecte el suministro de la estufa de gas durante 5 minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo. Si el código de error de la función se repite, solicite asistencia técnica.
Las bandejas del horno se deslizan con dificultad	• Las bandejas de níquel (si están disponibles) se limpiaron mediante el ciclo de autolimpieza.	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de estufa y limpie los bordes de las bandejas del horno con el mismo. No utilice aerosoles lubricantes.
Corte de suministro; el reloj parpadea	• Corte de suministro o sobretensión.	• Reinicie el reloj. Si el horno estaba usándose, deberá reiniciarlo pulsando el botón **CLEAR OFF**, ajustar el reloj y cualquier función de cocción.
El conducto de ventilación emite olor a "quemado" o a "aceite".	• Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo.	• Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. Examine la sección Uso de la autolimpieza del horno.
Olor fuerte	• La emisión de ciertos olores procedentes del aislamiento en torno al interior del horno se considera normal durante los primeros usos.	• Esto es temporal.

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Problema	Causas probables	Soluciones
La gaveta no desliza suavemente o se atasca	• La gaveta está desalineada.	• Saque la gaveta por completo y empújela de la misma forma. Examine la sección Cuidado y Limpieza.
	• La gaveta está cargada en exceso o de forma no uniforme.	• Reduzca el peso. Redistribuya el contenido de la gaveta.
Condensación excesiva en la gaveta	• Líquido en la gaveta.	• Elimine el líquido.
	• Alimentos destapados.	• Cubra los alimentos con una tapa o papel de aluminio.
	• Ajuste demasiado alto de temperatura.	• Reduzca el ajuste de temperatura.

GARANTÍA LIMITADA DE ESTUFA DE GAS LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU.
En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000** (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lgservice.com.**

Información de registro del producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Memo

Memo

Memo

LG Customer Information Center

For inquires or comments, visit www.lg.com or call

1-800-243-0000 USA, Consumer User

1-888-865-3026 USA, Commercial User

1-888-542-2623 CANADA

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Mexico